

MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR DALAM PERSPEKTIF SYARIAH

Skripsi

Diajukan untuk melengkapi Tugas-tugas dan Memenuhi Syarat-syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E)

Oleh

**M. Husni Mubarak
NPM : 1051010024**

Jurusan : Ekonomi Syari'ah

**Pembimbing I : Drs. H. Ahmad Jalaludin, S.H, M.M
Pembimbing II : Hj. Mardhiyah Hayati, S.P., M.S.I**



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGRI RADEN INTAN
LAMPUNG
1439 H / 2017 M**

ABSTRAK

MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR DALAM PERSPEKTIF SYARIAH

**Oleh:
M. Husni Mubarak**

Akhir-akhir ini manajemen operasional menjadi sorotan utama, tidak hanya dikalangan bisnis saja, tetapi juga dikalangan universitas. Kebangkitan minat manajemen operasional ini terwujud dalam berbagai produk, pertama perhatikan mutu, mutu yang paling baik merupakan kunci keunggulan bersaing. Manajemen operasional yang dalam sistem pembelajarannya mendefinisikan barang dan jasa sebagai aspek proses produksi yang sangat berpengaruh dengan manajemen ini, hal tersebut dapat dirumuskan pada input-proses-output (suatu perusahaan yang melakukan tugas produksinya melalui tahapan tersebut). Warung sate cak Nasir adalah sebuah usaha dibidang kuliner (masakan khas Madura) yang telah berdiri sejak 1990 di Bandar Lampung. Tentunya warung sate Cak Nasir ini memiliki manajemen operasional yang baik sehingga dapat bertahan sejak 1990 sampai dengan sekarang. Penulis merasa tertarik untuk meneliti bagaimana manajemen operasional yang dijalankan pada usaha warung sate Cak Nasir dan apakah manajemen operasional tersebut sesuai dengan ajaran syariah atau tidak. Dengan demikian judul skripsi ini adalah **“MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR DALAM PERSPEKTIF SYARIAH”**

Adapun masalah yang di alami oprasional sate Cak Nasir adalah 1. Kurangnya tenaga kerja (SDM) 2. Bahan makanan yang semakin melambung tinggi 3. Kurangnya waktu istirahat menjadi faktor kinerja faktor yang ada. Tujuan penelitian ini adalah: Untuk mendeskripsikan dan menganalisis manajemen operasional yang di lakukan di warung sate Cak Nasir dalam menjalankan operasionalnya guna mempertahankan dan menjaga keberlangsungan warung sate Cak Nasir. Dan Untuk mendeskripsikan dan menganalisis manajemen operasional yang di lakukan oleh warungsate Cak Nasir dalam perspektif syariah. Untuk melaksanakan penelitian lapangan maka digunakan metode pengumpulan data yang meliputi metode pokok berupa observasi dan metode pelengkap berupa interviu dan dokumentasi. Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat kualitatif yang mengarah pada proses evaluative terhadap obyek penelitian. Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif, yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu. Hasil analisis menunjukkan bahwa Manajemen Operasional yang dilakukan oleh Warung Sate Cak Nasir, yakni dari tahap pengolahan bahan dari mentah sampai bahan jadi atau siap dipasarkan. Dari situlah awal mulanya Manajemen Opsional yang dilakukan Warung Sate Cak Nasir serta memasarkannya dari sistem mulut ke mulut dan mengikut sertakan atau memperkenalkan produk terhadap tetangga sekitar maupun dalam acara-acara sosial maupun keagamaan. Sehingga berkembangnya usaha Warung Sate tersebut sampai saat ini.



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN LAMPUNG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat : Jl. Let. Kol. H. Endro Suratmin Sukaramel Bandar Lampung 35131 Telp. (0721) 703289

PERSETUJUAN

Tim pembimbing, setelah mengoreksi dan memberikan masukan yang relevan dan secukupnya terhadap skripsi saudara/saudari :

Judul Skripsi : **MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIRDALAM PRESPEKTIF SYARIAH**

Nama Mahasiswa : **M. Husni Mubarak**

NPM : **1051010024**

Jurusan : **Ekonomi Syariah**

Fakultas : **Ekonomi dan Bisnis Islam**

MENYETUJUI

Untuk dimunaqosahkan dan dipertahankandalam sidang Munaqosah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Raden Intan Lampung

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. H. Ahmad Jalaluddin, S.H., MM.

NIP. 195703051978031001

Hj. Mardhivah Hayati, S.P., M.S.I

NIP. 197605292008012010

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Madnasir, S.E., M.Si

NIP. 197504242002121001



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN LAMPUNG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

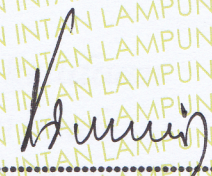
Alamat : Jl. Let. Kol. H. Endro Suratmin Sukaramel Bandar Lampung 35131 Telp. (0721) 703289

PENGESAHAN

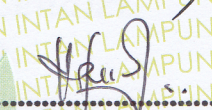
Skripsi dengan judul : **MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR**
DALAM PRESPEKTIF SYARIAH (Yang di lakuka diwarung sate cak nasir
antasari Jl pulau bacan Bandar Lampung) disusun oleh **M. Husni Mubarak,**
NPM 1051010024, Jurusan Ekonomi Syariah, telah di ajukan dalam sidang
Munaqasah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam pada Hari/ Tanggal: **Kamis 12**
Oktober 2017.

TIM DEWAN PENGUJI

Ketua : Madnasir, S.E., M.Si


(.....)

Sekretaris : Gustika Nurmalia, M.Ek


(.....)

Penguji I : Hj. Mardhiyah Hayati, S.P., M.Si


(.....)

Penguji II : A. Zuliansyah, S.Si., M.M.


(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. M. Baharuddin, M.A
NIP. 19580824 198903 1 003

MOTTO

اجْهَدْ وَلَا تَكْسَلْ وَلَا تَكُ غَافِلًا فَنَدَامَهُ الْعُقْبَى لِمَنْ يَتَكَاسَلُ

*“Bersungguh-sungguhlah, jangan bermalas-malas,
dan jangan lemah, karna penyesalan itu atas orang
yang bermalas-malas”*

(Al-mahfudzhot)

مَا يُغَيِّرُ أَحَدٌ بِقَوْمٍ مَا يُغَيِّرُ اللَّهُ إِنْ

*“Sesungguhnya Allah tidak merubah keadaan
sesuatu kaum sehingga mereka merubah
keadaanyang ada pada diri mereka sendiri.”*

QS: Ar-Rad: 11

PERSEMBAHAN

Teriring do'a dan rasa syukur kepada Allah SWT, atas segala limpahan berkah, nikmat, kedamaian, keindahan dan kemudahan dalam menjalani dan memaknai kehidupan ini. Serta rasa sayang dan perlindungan-Nya yang selalu mengiringi di setiap hela nafas dan langkah kaki ini. Maka dengan ketulusan hati dan penuh kasih sayang, kupersembahkan karya sederhana ini kepada :

1. Abahku H. M. Nasir dan umiku Hj.KhusnulKhotimah tercintayang senantiasa menyayangiku, membimbingku, dan melindungiku tanpa ada kata lelah, letih dan bosan, mengajariku arti kehidupan, mengingatkanku di setiap waktu untuk tidak putus asa dalam meraih semua cita-cita dan harapanku, hingga menghantarkanku menyelesaikan pendidikan di IAIN Raden Intan Lampung, semoga Allah memuliakan Mereka baik di dunia maupun di Akherat.
2. Adik''ku, Hafit, Latifah, Khoirun Nisa, M.Sadam Husein, dan Muhammad Safi'il Anam, serta keponakan''ku tersayang Luluil Maknun, dan tidak lupa adik ku tercinta Yesi Yunita Sari, terima kasih atas kasih sayang dan motivasinya, dukungan dari kalian merupakan salah satu kekuatanku untuk terus melangkah penuh semangat, aku sangat menyayangi kalian.
3. Sahabat-sahabatku tersayang yang tak pernah lelah menemaniku, membantuku serta memotivasiku dan yang selalu ada dalam suka dan dukaku.
4. Almamaterku Tercinta IAIN Raden Intan Lampung, dan Rekan-rekan seangkatan serta Teman-teman KKN DesaKedondong.

RIWAYAT HIDUP

M.Husni Mubarak lahir di Bandar Lampung pada tanggal 13 September 1991 anak pertama dari enam bersaudara dari pasangan Bapak H. M. Nasir dan Ibu Hj. Khusnul Khotimah.

Pendidikan dimulai dari TK, Taman Kanak-kanak Pratama Bandar Lampung selesai pada tahun 1997 Sekolah Dasar Negeri Sawah Brebes Kecamatan Tanjung Karang Timur Kabupaten Bandar Lampung Kelurahan Kedamaian selesai pada tahun 2003, kemudian melanjutkan Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama ditempuh di SMP Nusantara Kec.Tanjung Karang Timur Bandar Lampung yang diselesaikan pada tahun 2006, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Lanjutan Tingkat Menengah di MA Plus Walisongo Lampung Utara dan selesai pada tahun 2009. Pada tahun 2009 dilanjutkan mengabdikan di Pondok Pesantren Walisongo Kotabumi Lampung Utara selama 1 Tahun.

Kemudian pada tahun 2011 meneruskan pendidikan S.I ke Perguruan Tinggi Islam di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Raden Intan Lampung pada Jurusan Ekonomi Islam (EI).

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah, penulis panjatkan kehadiran Illahi Rabbi, Sang Penguasa Pemelihara Alam yang tidak pernah berhenti dalam menganugerahkan segala nikmat, Rahmat dan Inayah-Nya kepada seluruh hamba-Nya di muka bumi. Atas limpahan Rahmat-Nya penulis haturkan sembah sujud karena telah diberi kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini. Hambatan-hambatan yang ada dalam penulisan skripsi bukan suatu keluhan bagi penulis, namun dengan kesadaran diri dan introspeksi diri bahwa penulis merupakan hamba Allah yang tidak dapat dipisahkan dari sifat lupa, lemah dan lalai. Shalawat teriring salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW, yang selalu kita nantikan syafaatnya di akhirat kelak.

Skripsi ini berjudul **“MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR DALAM PERSPEKTIF SYARIAH”**, disusun untuk melengkapi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana Ekonomi Islam dalam ilmu Ekonomi pada Fakultas Syariah IAIN Raden Intan Lampung. Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan dan kekeliruan, hal ini semata-mata karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis dengan tangan terbuka sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pembaca. Semoga skripsi ini dapat menjadi alat penunjang dan ilmu pengetahuan bagi penulis khususnya dan pembaca umumnya.

Dalam usaha penyelesaian penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, baik berupa bantuan materil maupun dukungan moril. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan

banyak terima kasih kepada semua pihak yang terlibat atas penulisan skripsi ini dengan segala partisipasi dan motivasinya. Secara khusus penulis ucapkan terimakasih terutama kepada:

1. Bapak Prof. Dr.H.Moh. Mukri, M.Ag., selaku Rektor IAIN Raden Intan Lampung.
2. Bapak Dr. Moh. Bahrudin, MA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Raden Intan Lampung, yang telah memberikan dukungan dan pengarahan dalam menyusun skripsi ini.
3. Bapak Madnasir, S.E., M.Si. dan Ibu Any Eliza, S.E., M.Ak selaku Ketua dan Sekretaris Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Raden Intan Lampung.
4. Bapak Drs. H. Ahmad Jalaluddin, S.H.,M.M dan Ibu Hj.MardhiyahHayati, S.P, M.S.I yang merupakan pembimbing I dan pembimbing II yang telah banyak sekali meluangkan waktu dalam membimbing, mengarahkan, dan memotivasi, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
5. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Raden Intan Lampung yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada peneliti selama menjadi mahasiswa di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Raden Intan Lampung.
6. Bapak **H. M.Nasir** selaku pemilik warung sate Madura Bandar Lampung yang telah mengizinkan penulis untuk mengadakan penelitian di warung sate yang beliau dirikan.
7. Bapak dan Ibu Staf karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam dan Institut yang telah memberikan informasi, data referensi, dan lain-lain.

8. Untuk seluruh teman-teman Jurusan Ekonomi Islam A, B dan C angkatan 2010 khususnya kelas EI B.
9. Sahabat-sahabatku tersayang: yatna, zaki, rohili, putrid, fahriya, nita, suci n yesi yang tak pernah lelah menemaniku, membantuku serta memotivasiku dan yang selalu ada dalam suka dan dukaku serta teman-teman KKN ku, Terima kasih atas persahabatan dan Pertemanan kita yang begitu indah.
10. Semua keluarga besarku yang ada di Bandar lampung, Trimakasih atas motivasi dan do'anya.
11. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah berjasa membantu penyelesaian penulisan skripsi ini. Semoga bantuan yang ikhlas dari semua pihak tersebut mendapat amal dan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Akhirnya kepada Allah SWT penulis memohon taufiq dan hidayah-Nya semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi diri penulis pribadi dan berguna bagi kita semua. Aamiin...

Bandar Lampung, 27 Januari 2016
Penulis

M. HusniMubarak
NPM. 1051010024

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Penegasan Judul	1
B. Alasan Memilih Judul	3
C. Latar Belakang Masalah	4
D. Identifikasi Masalah	10
E. Rumusan Masalah	10
F. Tujuan Penelitian	11
G. Manfaat Penelitian	13
H. Metode Penelitian.....	13

BAB II LANDASAN TEORI

A. Konsep Manajemen Operasional	22
1. Pengertian Manajemen Operasional.....	22
2. Perencanaan Dan Pengendalian Oprasi Peran Oprasi	25
3. Unsur-Unsur Manajemen Operasional	27
4. Tujuan dan Fungsi Manajemen Operasional	29
5. Pentingnya Kualitas	32
B. Konsep Manajemen Operasional dalam Perspektif Syariah	36
1. Pengertian Manajemen Operasional Yang Berlandaskan Syariah	36

2. Pentingnya Mengonsumsi Hewan Halal	37
3. Tata Cara Penjualan Hewan	37
4. Fungsi dan Tujuan Manajemen Operasional yang berlandaskan syariah	40
C. Konsep manajemen Operasional syariah	41

BAB III LAPORAN HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Warung Sate Cak Nasir	44
1. Letak geografis	44
2. Sejarah Singkat Berdirinya Warung Sate Cak Nasir	45
3. Keadaan Pemilik dan Karyawan Warung Sate Cak Nasir	46
4. Sarana dan Prasarana warung Sate Cak Nasir	48
B. Proses Pembuatan Sate Di Warung Sate Cak Nasir	49
1. Tujuan Warung Sate Cak Nasir	49
2. Visi Dan Misi Warung Sate Cak Nasir	50
3. Proses Dalam Pembuatan Sate Cak Nasir	51
4. Alat dan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sate	52
C. Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir	53
D. Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir Dalam Perspektif Syariah	61

BAB IV ANALISIS DATA

A. Penerapan Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir	63
B. Perspektif Syariah Dalam Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir Dalam	64

BAB V KESIMPULAN, SARAN DAN PENUTUP

A. Kesimpulan	67
B. Saran – saran	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Penegasan Judul

Untuk memudahkan dan menghindari kesalahpahaman dalam memahami judul skripsi ini, maka secara singkat akan diuraikan terlebih dahulu pengertian kata-kata penting dalam judul skripsi ini “**MANAJEMEN OPERASIONAL SATE CAK NASIR DALAM PRESPEKTIF SYARIAH**”

a. Manajemen

Manajemen adalah suatu kegiatan, cara dan proses untuk mengorganisir, mempromosikan, merencanakan dan mengendalikan sehingga tujuan kelompok atau organisasi bisa tercapai dengan baik. Singkatnya adalah sebagai proses pencapaian tujuan organisasi melalui usaha orang lain.¹

b. Operasional

Menurut Rosenberg (1993) *operation* yang kemudian diterjemahkan operasi atau operasional merupakan suatu proses atau tindakan tertentu yang menjadi unsur dari sejumlah kegiatan untuk membuat suatu produk.²

¹ Hendro, *Dasar-dasar Kewirausahaan (Panduan Bagi Mahasiswa Untuk Mengenal, Memahami dan Memasuki Dunia Bisnis)*, Jakarta, Erlangga, 2011, h. 180

² Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin, *Manajemen Produksi Moderen*, Bumi aksara, Jakarta, 2014, h. 22

c. Sate Cak Nasir

Warung Sate Cak Nasir merupakan suatu usaha kecil dibidang kuliner (makanan) yang didirikan oleh H.Muhammad Nasir pada tahun 1990. Warung Sate Cak Nasir ini merupakan Suatu sistem yang mampu menyediakan jasa makanan khas Madura yaitu sate Madura. Brand sate Madura yang sudah terkenal di Bandar lampung, Warung ini terletak di Jln. Pangeran Anrasari No. 11 Kelurahan Kedamaian Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung (dekat dengan pasar Tugu).

d. Perspektif

Perspektif Ekonomi Islam adalah berasaskan pada Al-Qur'an dan sunah. Perkara-perkara asas muamalah dijelaskan didalamnya dalam bentuk suruhan dan larangan. Suruhan dan larangan tersebut bertujuan untuk membangun keseimbangan rohani dan jasmani manusia berasaskan tauhid.³

e. Syariah

Dalam bahasa Arab, makna generik (etimologi) dari kata syariah adalah semua Firman Allah yang berhubungan dengan aktifitas manusia (baik berbuat ataupun tidak berbuat) : aktif maupun pasif, baik berupa perintah atau larangan atau pilihan untuk berbuat atau tidak berbuat.⁴

Berdasarkan penjelasan dari istilah-istilah di atas bahwa yang dimaksud penulis ialah untuk mengetahui manajemen operasional dengan

³Veithzal Rivai, Andi Buchari, *Islamic Economics*, Bumi Aksara, Jakarta, 2009, h. 88

⁴Abd. Rahman Dahlan, *uhul fiqh*, Jakarta, Amzah, 2014, h.2

baik yang berlandaskan syariah, dengan adanya pembelajaran tentang manajemen operasional yang berlandaskan syariah ini bertujuan untuk dapat mengelola manajemen operasional dengan lebih diprioritaskan dalam pembuatan produk barang dan jasa yang diproduksi sehingga kebutuhan masyarakat dapat terpenuhi dengan prinsip ekonomi yang berlandaskan syariah.

B. Alasan Memilih Judul

Dalam penelitian ini yang menjadi alasan mendasar dalam memilih judul adalah sebagai berikut:

1. Secara Objektif
 - a. Peranan manajemen operasional sangat penting dalam menjalankan suatu usaha, yaitu untuk mengetahui atau menilai efisiensi dan efektifitas kegiatan suatu organisasi atau usaha dalam prosesnya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Warung Sate Cak Nasir adalah sebuah usaha di bidang kuliner (masakan khas Madura) yang telah berdiri sejak 1990 di Bandar Lampung. Tentunya Warung Sate Cak Nasir ini memiliki manajemen operasional yang baik sehingga dapat bertahan sejak 1990 sampai dengan sekarang. Penulis merasa tertarik untuk meneliti bagaimana manajemen operasional yang dijalankan pada usaha Warung Sate Cak Nasir dan apakah manajemen operasional tersebut sesuai dengan ajaran syariah atau tidak ?.

- b. Kecintaan penulis dalam usaha yang mendorong penulis untuk belajar bagaimana manajemen operasional yang baik dalam suatu perusahaan dan menambah wawasan bagi penulis tentang manajemen operasional.

2. Secara Subjektif

- a. Sebagai syarat penulis dalam menyelesaikan strata satu dan sesuai dengan kajian ilmu penulis yaitu Jurusan Ekonomi Islam, di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
- b. Adanya referensi yang mendukung, baik primer maupun skunder dan data penelitian lapangan yang menunjang dalam penelitian sehingga penelitian ini dapat diselesaikan.

C. Latar Belakang Masalah

Akhir-akhir ini manajemen operasional menjadi sorotan utama, tidak hanya dikalangan bisnis saja, tetapi juga dikalangan universitas. Kebangkitan minat manajemen operasional ini terwujud dalam berbagai produk, pertama perhatikan mutu, mutu yang paling baik merupakan kunci keunggulan bersaing.

Adapun definisi mutu yaitu mempersembahkan produk pada konsumen merupakan pekerjaan yang paling penting dan sulit bagi produsen, baik itu berupa produk nyata, apalagi produk tidak nyata disebabkan faktor selera. Mutu adalah kemampuan suatu produk, baik itu barang maupun jasa atau layanan untuk memenuhi keinginan pelanggannya. Sehingga setiap baran

atau jasa selalu di atur untuk memenuhi mutu yang diminta pelanggan melalui pasar.⁵

Kekuatan dan validitas kondisi perekonomian masyarakat adalah sangat tergantung pada kemampuannya untuk memenuhi kebutuhn-kebutuhan barang dan jasa. Proses produksi dan distribusi barang-arang dan jasa ini pada dasarnya tidak dapat terlepas dari tersedianya sumber daya (resources), tidak hanya uang (modal), akan tetapi juga sangat dibutuhkan adanya ketrampilan dan manajemen yang mendukungnya. Kenyataannya tidak semua orang memiliki sumber daya ini secara optimum dan komplit.⁶

Manajemen operasional yang dalam sistem pembelajarannya mendefinisikan barang dan jasa sebagai aspek proses produksi yang sangat berpengaruh dengan manajemen ini, hal tersebut dapat dirumuskan pada input-proses-output (suatu perusahaan yang melakukan tugas produksinya melalui tahapan tersebut).

Manajemen sebagai faktor utama dalam manajemen oprasi, baik dalam organisasi, merencanakan serta mengaplikasikan rencana tersebut dalam proses di suatu perusahaan ataupun organisasi yang nantinya menghasilkan produksi serta tujuan akhir dengan perencanaan awal.

Pasar syariah adalah pasar yang emosional (*emotional market*) dimana orang tertarik karena alasan keagamaan bukan karena keuntungan finansial semata, sedangkan pasar konvensional adalah pasar yang rasional (*rational market*) yaitu orang-orang cenderung berbisnis hanya untuk mendapatkan

⁵Manahan P.Tampubolon, *Manajemen Operasional*, Jakarta, Ghalia Indonesia, 2004, h.82

⁶Muhammad, *Manajemen Keuangan Syariah*, Yogyakarta, Upp Stim Ykpm. 2014.h. 43

keuntungan finansial yang sebesar-besarnya tidak peduli apakah itu halal atau haram.

Produksi adalah menciptakan manfaat atas suatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (utility) yang berarti kemampuan suatu barang atau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu.⁷

Tujuan produksi dalam Islam tidak dapat dilepaskan dari tujuan diciptakan dan diturunkan manusia ke muka bumi, sebagai khalifah Allah di muka bumi, yang diciptakan untuk beribadah kepada Allah sebagai mana firman Allah sebagai berikut :

وَإِذْ قَالَ رَبُّكَ لِلْمَلٰٓئِكَةِ اِنِّىْ جَاعِلٌ فِى الْاَرْضِ خَلِيْفَةً ۚ قَالُوْۤا اَتَجْعَلُ فِىْهَا مَنْ يُّفْسِدُ
فِىْهَا وَيَسْفِكُ الدِّمَآءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَ ۗ قَالَ اِنِّىْۤ اَعْلَمُ مَا لَا
تَعْلَمُوْنَ ﴿٢٠﴾

Artinya :Ingatlah ketika Tuhanmu berfirman kepada Para Malaikat: "Sesungguhnya aku hendak menjadikan seorang khalifah di muka bumi." mereka berkata: "Mengapa Engkau hendak menjadikan (khalifah) di bumi itu orang yang akan membuat kerusakan padanya dan menumpahkan darah, Padahal Kami Senantiasa bertasbih dengan memuji Engkau dan mensucikan Engkau?" Tuhan berfirman: "Sesungguhnya aku mengetahui apa yang tidak kamu ketahui."⁸

⁷Idri, *Hadist Ekonomi, Ekonomi Dalam Perspektif Hadist Nabi*, Jakarta, Prenadamedia Group, 2015, h.70

⁸Kementrian Agama, *Al-Quran Tajwid dan Terjemahannya*, Jakarta, Sigma, 2010, h.6

﴿ وَإِلَى ثَمُودَ أَخَاهُمْ صَالِحًا قَالَ يَاقَوْمِ اعْبُدُوا اللَّهَ مَا لَكُمْ مِنْ إِلَهٍ غَيْرُهُ ۖ هُوَ أَنشَأَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا فَاسْتَغْفِرُوهُ ثُمَّ تَوْبُوا إِلَيْهِ ۚ إِنَّ رَبِّي قَرِيبٌ مُجِيبٌ ۝٦١﴾

Artinya : Dan kepada Tsamud (Kami utus) saudara mereka shaleh. Shaleh berkata: "Hai kaumku, sembahlah Allah, sekali-kali tidak ada bagimu Tuhan selain Dia. dia Telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya[726], Karena itu mohonlah ampunan-Nya, Kemudian bertobatlah kepada-Nya, Sesungguhnya Tuhanku amat dekat (rahmat-Nya) lagi memperkenankan (doa hamba-Nya)."⁹

﴿ وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ ۝٥١﴾

Artinya : Dan Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan supaya mereka mengabdikan kepada-Ku.¹⁰

Sebagai kholifah, manusia mendapat amanat untuk memakmurkan bumi, ini berarti bahwa manusia diharapkan campur tangannya dalam proses-proses untuk mengubah dunia dari apa adanya menjadi apa yang seharusnya. Sejalan dengan hal tersebut, alam telah dirancang untuk tunduk dengan kepentingan manusia, dirancang dan dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan manusia,

Produksi ini dilakukan tidak hanya terbatas pada unit produksi tetapi juga berlaku untuk keseluruhan proses produksi. Untuk mengidentifikasi dan mengetahui kekurangan, kelemahan dan tindakan apa yang sebaiknya dilakukan atas temuan dari proses produksi yang dilaksanakan, maka diperlukan manajemen operasional.

⁹Ibid, h. 228 (QS.Hud (11) ayat 61)

¹⁰Ibid, h. 5232 (QS.Adz-Dzariyat (51) ayat 56)

Peranan manajemen bertujuan untuk mengidentifikasi kegiatan, program dan aktifitas yang masih memerlukan perbaikan, sehingga dengan rekomendasi yang diberikan nantinya akan dicapai perbaikan atas pengelolaan berbagai program dan aktifitas pada perusahaan tersebut, peranan manajemen adalah peranan yang dilaksanakan untuk menilai efisiensi dan efektifitas kegiatan suatu organisasi dalam prosesnya untuk mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan.¹¹ Masalah umum sebuah perusahaan dalam pengelolaan proses produksinya adalah rendahnya tingkat pengawasan fungsi produksi dan rendahnya pengawasan atas standar target yang ditentukan, sehingga proses produksi tidak berjalan dengan maksimal dan target awal yang ditetapkan perusahaan tidak dapat tercapai dengan baik.

Sebagaimana diketahui bahwa tujuan dari bisnis adalah untuk menciptakan para pelanggan merasa puas. Terciptanya kepuasan dapat memberikan beberapa manfaat, diantaranya hubungan antara pihak produsen dan konsumen menjadi harmonis sehingga memberikan dasar yang baik dan terciptanya kesetiaan terhadap merek serta membuat suatu rekomendasi dari mulut kemulut (*word of mouth*) yang menguntungkan bagi pihak produsen.

Secara tradisional, organisasi sebuah perusahaan, baik perusahaan manufaktur maupun perusahaan jasa, umumnya dibagi atas beberapa fungsi yang salah satunya adalah fungsi produksi.

Fungsi produksi merupakan fungsi yang disertai tugas dan tanggung jawab untuk melakukan aktifitas pengubahan dan pengolahan sumberdaya

¹¹Idri, *Hadist Ekonomi, Ekonomi Dalam Perspektif Hadist Nabi*, Jakarta, Prenadamedia Group, 2015., h. 2

produksi menjadi keluaran barang atau jasa sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya, fungsi produksi ini menciptakan kegunaan bentuk karena melalui kegiatan produksi, nilai dan kegunaan suatu benda meningkat akibat dilakukannya penyempurnaan bentuk atas benda yang bersangkutan.

Terdapat beberapa konsep dasar guna memperdalam pemahaman terhadap manajemen operasional. Konsep dasar yang dimaksud menurut Dervitsiotis yaitu¹² :

1. Proses manajemen, istilah proses manajemen berkaitan dengan sejumlah aktivitas yang diambil dalam usaha menentukan : sistem nilai dan tujuan, struktur organisasi, desain, perencanaan, dan pengendalian atas operasi sebuah organisasi, baik organisasi bisnis maupun organisasi nirlaba.
2. Misi pokok organisasi atau perusahaan, misi pokok pada dasarnya menunjukkan alasan-alasan mengenai pendirian atau pembentukan suatu organisasi. Suatu organisasi atau perusahaan didirikan dengan maksud untuk memproduksi atau menyediakan produk atau jasa yang dibutuhkan oleh pengguna keluaran yang menjadi pelanggan propektifnya dengan memuaskan. Pada umumnya setiap organisasi atau perusahaan yang didirikan berusaha untuk memberi kepuasan segenap pihak.

Warung Sate Cak Nasir adalah sebuah usaha dibidang kuliner (masakan khas Madura) yang telah berdiri sejak 1990 di Bandar Lampung. Tentunya

¹²*Op. Cit.*, h.8-9

Warung Sate Cak Nasir ini memiliki manajemen operasional yang baik sehingga dapat bertahan sejak 1990 sampai dengan sekarang. Penulis merasa tertarik untuk meneliti bagaimana manajemen operasional yang dijalankan pada usaha Warung Sate Cak Nasir dan apakah manajemen operasional tersebut sesuai dengan ajaran syariah atau tidak.

Warung Sate Cak Nasir yang telah berdiri sejak tahun 1990 yang terletak di Jl. Pangeran Antasari sebelum lampu merah pasar tugu, dan sate Cak Nasir ini sempat meluaskan sayap berbisnisnya dengan membuka cabang di Jl. Pangeran Antasari sebelum lampu merah pasar tugu berdekatan dengan Apotik 24 dan DCC (Dian Cipta Cendika) dan Jl. Pulau Bacan, tepatnya di perempatan perumpung. Dikarenakan terbatasnya waktu, tenaga kerja dan tenaga ahli, Warung Sate Cak Nasir ini terpaksa menutup cabang-cabang yang telah berjalan tersebut.

Tentunya kesuksesan “Warung Sate Cak Nasir” tersebut tidak terlepas dari adanya strategi-strategi yang dilakukan oleh manajemen yang ada di dalamnya. Sehingga “Warung Sate Cak Nasir” di tengah maraknya usaha-usaha Warung Sate lainnya yang ada di Bandar Lampung.

Melihat dari kesuksesan yang dicapai oleh “Warung Sate Cak Nasir”, maka peneliti tertarik untuk meneliti dan mengkaji bagaimana proses Manajemen Warung Sate Cak Nasir. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian ilmiah dengan judul : “Manajemen Operasional Sate Cak Nasir Dalam Perspektif Syariah”

D. Identitas Masalah

Ada beberapa hal yang menyebabkan UKM (Usaha Kecil Menengah) yang sering kali sulit berkembang, namun justru sering dilakukan. Ada banyak faktor bisnis kecil menjadi sulit berkembang bahkan tutup secara perlahan. Adapun beberapa penyebab UKM sulit berkembang adalah :

1. Pengelolaan UKM yang di kendalikan dalam satu tangan ?
2. Tidak adanya inovasi ?
3. Tidak ada aturan yang jelas ?
4. Tidak ada pemisahan antara uang bisnis dan pribadi ?
5. Adanya permasalahan Internal ?

E. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang akan diteliti:

1. Bagaimana manajemen operasional Warung Sate Cak Nasir (mulai dari pengelolaan barang mentah, barang jadi sampai barang dipasarkan) ?
2. Apa saja kelebihan dan kekurangan manajemen operasional Warung Sate Cak Nasir ?
3. Bagaimana manajemen operasional yang dilakukan Warung Sate Cak Nasir dalam pandangan islam ?

F. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis manajemen operasional yang dilakukan di Warung Sate Cak Nasir dalam menjalankan operasionalnya dan mengapa Warung Sate Cak Nasir ini tidak bisa berkembang.
2. Untuk menggambarkan dan menganalisis manajemen operasional yang dilakukan oleh Warung Sate Cak Nasir dalam perspektif syariah.

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Secara Teoritis

Memberikan sumbangan terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan dapat pula digunakan sebagai acuan maupun referensi yang relevan bagi peneliti selanjutnya, khususnya dibidang pemasaran dalam perspektif syariah

2. Secara Praktis

Hasil-hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

- a. Bagi Warung Sate Cak Nasir

Memberikan masukan dalam hal menciptakan dan mengembangkan usaha warung sate ini agar dapat memberikan kepuasan para pelanggannya dan tetap terus berada di jalur yang berlandaskan syariah. Dan diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan.

- b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan kepada masyarakat untuk lebih memilih manajemen operasional yang berbasis syariah.

c. Bagi Peneliti

Mendapatkan pelajaran, pemahaman dan sudut pandang yang lebih luas melalui praktek lapangan dan mencocokkan secara teori yang ada dalam buku.

d. Untuk memenuhi salah satu syarat pendaftaran dan ujian masuk dalam program studi Ekonomi Islam (EI) pada program sarjana Institut Agama Islam Negeri (IAIN).

G. Metode Penelitian

Metode adalah cara yang tepat untuk melakukan sesuatu dengan menggunakan pikiran secara seksama untuk mencapai tujuan. Sedangkan penelitian adalah pemikiran yang sistematis mengenai berbagai jenis masalah yang pemahamannya memerlukan pengumpulan dan penafsiran fakta-fakta.¹³ Menurut Kartini Kartono, metode penelitian dapat diartikan sebagai cara-cara berpikir dan berbuat yang dipersiapkan dengan baik untuk mengadakan penelitian dan untuk mencapai tujuan penelitian.¹⁴

Jadi metode penelitian merupakan suatu ilmu pengetahuan yang membahas tentang cara-cara yang digunakan dalam mengadakan penelitian yang berfungsi sebagai acuan atau cara yang dilakukan untuk mendapatkan informasi data secara akurat. Adapun metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Jenis dan Sifat Penelitian

¹³Cholid Norobuko dan Abu Ahmadi, *Metode Penelitian*, Bumi Aksara, Jakarta, 1997, h.1

¹⁴Kartini Kartono, *Pengantar Metode Riset Sosial*, cet. Ke-VII, Mandar Maju, Bandung, 1996, h. 20

a. Jenis Penelitian

Dilihat dari jenis, penelitian ini termasuk dalam penelitian lapangan (*field research*) menurut Kartini Kartono penelitian lapangan yaitu penelitian lapangan yang dilakukan dalam kancah kehidupan sebenarnya.¹⁵ Dimana penelitian ini dilakukan di Warung Sate Cak Nasir di Bandar Lampung.

Selain menggunakan penelitian lapangan, penelitian ini juga termasuk kedalam penelitian perpustakaan (*library research*). Penelitian perpustakaan adalah pengumpulan data dan informasi dengan bantuan bermacam-macam materi yang terdapat diruang perpustakaan.¹⁶ Jadi yang dimaksud dengan penelitian perpustakaan yaitu mengadakan penelitian secara membaca, menelaah dan mencatat bahan dari berbagai literatur yang berhubungan langsung dan yang mempunyai relevansi dengan permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini.

b. Sifat Penelitian

Adapun metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah. Dengan tujuan untuk memahami suatu fenomena dalam konteks sosial secara alamiah

¹⁵*Ibid.*, h.32

¹⁶*Ibid.*, h.33

dengan mengedepankan proses interaksi komunikasi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang diteliti.¹⁷

2. SumberData

Yang dimaksud dengan data adalah koleksi fakta-fakta atau nilai-nilai numerik (angka) sedangkan sumber data adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. Adapun sumber data dalam penelitian ini terdiri dari:

- a. Sumber data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari pimpinan Warung Sate Cak Nasir (H. Muhammad Nasir), karyawan Warung Sate Cak Nasir (Hafit, Zubaidi, Roqop, serta Coustemer Warung Sate Cak Nasir, Noven, fatin, koko dan lain-lain, serta objek yang diteliti).
- b. Sumber data sekunder, yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca buku tentang manajemen operasional, makalah-makalah dan literatur lain yang berkaitan dengan judul yang dimaksud.

3. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara pengamatan langsung sehingga mendapatkan data mengenai sinergitas pendidikan dan pendapatan dalam strategi manajemen keuangan keluarga. Metode ini penulis terapkan dengan cara melakukan pengamatan lingkungan dan keluarga muslim di Kelurahan Kota Baru, Kecamatan Tanjung Karang Timur

b. Wawancara

¹⁷Cholid Narbuko, *Metode Penelitian*, Bumi Aksara, Jakarta, 2008, hlm. 44

Wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dalam mana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan.¹⁸

Teknik wawancara yang penulis gunakan adalah wawancara bebas terpimpin dimana pewawancara menyajikan daftar pertanyaan, akan tetapi cara bagaimana pewawancara menyajikan diserahkan kepada kebijakan pewawancara.

Dalam penelitian ini yang dijadikan sebagai informan adalah:

- 1) Pemilik Warung Sate Cak Nasir, untuk mendapat informasi tentang sejarah dan tujuan berdirinya Warung Sate Cak Nasir.
- 2) Karyawan , yaitu untuk memperoleh informasi tentang pembuatan dan bahan atau alat yang di gunakan dalam membuat sate.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variable yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah dan sebagainya.¹⁹ Sedangkan dokumen yang diteliti untuk penelitian skripsi ini adalah data-data yang berkaitan dengan keadaan pemilik, keadaan karyawan, keadaan warung serta fasilitas-fasilitas yang ada di Warung Sate Cak Nasir.

d. Studi pustaka

¹⁸Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis*, Cet V, (Bandung: Alfabeta, 2009), hal. 121

¹⁹Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Rineka Cipta, Jakarta, 2006, h. 231

Studi ini Sangat diperlukan oleh penulis dalam membantu menyelesaikan tugas akhir ini dan juga membantu dalam mencari sumber-sumber referensi yang mempunyai hubungan dengan masalah yang akan dibahas. Sumber-sumber referensi tersebut berupa buku, dan lain-lain yang berhubungan dengan penelitian ini dan sumber-sumber lainnya yang mengenai manajemen operasional sate cak Nasir.

4. Teknik Analisis Data

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat kualitatif yang mengarah pada proses evaluatif terhadap obyek penelitian. Yang dimaksud dengan penelitian kualitatif adalah “prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau uraian dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati”.²⁰ Sugiyono menambahkan bahwa yang dimaksud dengan metode penelitian kualitatif adalah “metode penelitian yang berlandaskan filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci”.²¹ Alasan penggunaan metode kualitatif ini yaitu karena permasalahan belum jelas, holistik, kompleks, dinamis dan penuh makna sehingga tidak mungkin data pada situasi sosial tersebut di jaring dengan metode kuantitatif. Selain itu peneliti bermaksud memahami “situasi social secara mendalam, menemukan pola, hipotesis dan teori”.²²

²⁰S. Margono, *Metode Penelitian Pendidikan*, Rineka Cipta, Jakarta, 1997, h. 36

²¹Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kwantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Alfabeta, Bandung, 2008, h. 15

²²*Ibid*, h. 399

Alasan penggunaan metode penelitian kualitatif ini juga dikarenakan:

- 1) lebih mudah mengadakan penyesuaian dengan kenyataan yang berdimensi ganda,
- 2) lebih mudah menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan subjek peneliti,
- 3) memiliki kepekaan dan daya penyesuaian diri dengan banyak pengaruh yang timbul dari pola-pola nilai yang dihadapi”²³

Margono menambahkan bahwa dalam “penelitian kualitatif ini analisis yang digunakan lebih bersifat deskriptif-analitik yang berarti interpretasi terhadap isi dibuat dan disusun secara sistematis, menyeluruh dan sistematis”.²⁴

Penelitian kualitatif juga mengarahkan pusat perhatian kepada cara bagaimana orang member makna pada kehidupannya dalam pengertian lain peneliti menekankan pada titik pandang orang-orang atau yang disebut “people’s point of view”, dan “pemaparan hasil penelitian berdasarkan data dan informasi lapangan dengan menarik makna dan konsepnya”.

Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif, yaitu “suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu”.

- 1) Tahap orientasi, adalah untuk memperoleh gambaran yang lengkap dan jelas mengenai masalah yang akan diteliti dari lapangan untuk

²³S. Margono, *Op.Cit*, h. 41

²⁴*Ibid*, h. 36-37

menentukan permasalahan atau fokus penelitian. Pada tahap ini akan dilakukan penyusunan rancangan penelitian, memilih lapangan penelitian, dan pengurusan perizinan.

- 2) Tahap eksplorasi fokus penelitian. Yakni dengan mengumpulkan data sesuai dengan tujuan penelitian yang telah ditetapkan, melalui wawancara, observasi, dan studi dokumentasi.
- 3) Tahap member check yakni mengontrol data dan informasi yang dikumpulkan agar keabsahan data tersebut dapat dipercaya kebenarannya.

Dalam pengecekannya peneliti melakukan hal-hal berikut ini:

- a. Hasil wawancara yang telah ditulis dikonfirmasi kembali kepada semua nara sumber dalam penelitian yang telah dilakukan.
- b. Hasil observasi dikoreksi kembali oleh nara sumber.
- c. Melakukan triangulasi kepada para responden atau nara sumber.

Tujuan utama memberi check ini adalah untuk menguji validitas, reliabilitas dan objektivitas data yang diperoleh dan kegiatan ini dilakukan selama penelitian ini berlangsung. Sedangkan pada tahap akhir dari penelitian ini akan dilakukan pengujian terhadap kredibilitas hasil penelitian, seluruh data yang diperoleh melalui wawancara, observasi maupun studi dokumentasi tentang perhatian orang tua terhadap pendidikan anak, yang lain digunakan untuk menarik kesimpulan dan memberikan saran-saran.

Dapat pula data yang telah diperoleh dari observasi, dokumentasi, angket, dan wawancara, selanjutnya dianalisis untuk diperoleh kebenaran dari

data yang telah dikumpulkan sejak peneliti terjun ke lapangan dan berlangsung terus sampai penulisan hasil penelitian.

“Analisis atau interpretasi data sebenarnya bukan hanya dilakukan pada tahap akhir, melainkan telah dilakukan sepanjang penelitian. Sejak mulainya peneliti mencoba memahami data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan mencoba meninjau data itu dari katagori tertentu. Ia mencoba memahami data itu dari segi katagori tertentu”.²⁵

Adapun langkah-langkah yang harus dilalui dalam analisis data menurut S.Nasution adalah: reduksi data, display data, dan verifikasi serta mengambil kesimpulan.²⁶

1) Reduksi Data

Kegiatan mereduksi data “yaitu data mentah yang telah dikumpulkan dari hasil studi dokumentasi, observasi, dan angket diklasifikasikan, kemudian diringkas agar mudah dipahami. Reduksi data ini merupakan satu bentuk analisis yang bertujuan mempertajam, memilih, memfokuskan, menyusun data sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhir dari penelitian dapat dibuat dan diverifikasi.

2) Display Data

Display data (penyajian data) dalam hal ini adalah penyusunan informasi dengan baik dan benar sehingga memungkinkan dibuatnya kesimpulan-kesimpulan dan dilakukan tindakan-tindakan lebih lanjut. Dengan sajian data tersebut membantu untuk memahami sesuatu yang

²⁵S. Nasution, *Metode Penelitian Naturalistik Kuantitatif*, Tarsito, Bandung, 2002, h.126

²⁶*Ibid*, H. 127

sedang terjadi dan kemudian untuk membuat suatu analisis lebih lanjut atau tidak lanjut berdasarkan pemahaman terhadap data yang disajikan tersebut.

Oleh karena itu dengan permasalahan yang diteliti yaitu penggunaan media gambar dalam pengembangan bahasa dan berbagai pendukungnya. Dengan penyajian seperti itu diharapkan informasi yang tertata dengan baik dan benar menjadi bentuk yang dapat dan mudah dipahami untuk menarik kesimpulan.

3) Verifikasi dan Menarik Kesimpulan

Verifikasi dan menarik kesimpulan merupakan kegiatan ketiga dari kegiatan analisis data. Kegiatan ini terutama dimaksudkan untuk memberikan makna terhadap hasil analisis, menjelaskan pola urutan, dan mencari hubungan diantara dimensi-dimensi yang diuraikan.²⁷ Jadi walaupun data telah disajikan dalam bahasa yang dapat dipahami, hal itu tidak berarti analisis data telah berakhir melainkan masih harus ditarik kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan dituangkan dalam bentuk pernyataan singkat sebagai temuan penelitian berdasarkan data yang telah dikumpulkan supaya mudah dipahami maknanya.

²⁷Lexy Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, P2LPTK, Dirjen Dikti Depdikdub, Jakarta, 2004, H. 103.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Konsep Manajemen Operasional

1. Pengertian Manajemen Operasional

Manajemen adalah suatu proses atau kerangka kerja, yang melibatkan bimbingan atau pengarahan suatu kelompok orang-orang kearah tujuan-tujuan organisasional atau maksud-maksud yang nyata.¹

Sedangkan menurut Mulyo S.P. Hasibuan, manajemen adalah ilmu dan seni mengatur, proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya, secara efektif dan efisien untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Dalam perspektif ekonomi alat yang digunakan oleh suatu organisasi yang memiliki aktifitas-aktifitas perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, penempatan, pengarahan, pemotivasian, komunikasi dan pengambilan keputusan yang dilakukan oleh setiap organisasi perusahaan dengan tujuan untuk mengkoordinasikan berbagai sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan sehingga akan di hasilkan suatu produk atau jasa secara efisien.²

Manajemen memiliki dua makna, yaitu manajemen sebagai posisi dan manajemen sebagai proses. Menurut Rosenberg dan Adam dalam manajemen sebagai posisi, manajemen memiliki makna sebagai seorang atau sekelompok orang yang bertanggung jawab untuk melakukan

¹George R. Terry, Leslie W. Rue, *Dasar-Dasar Manajemen*, PT Bumi Aksara, h.1

²Mulyo S.P Hasibuan, *Manajemen Dasar Penegertian Dan Masalah*, Jakarta : Bumi Aksara, 2009, h. 3

pengkajian, penganalisisan, perumusan keputusan, dan menjadi penginisiatif awal dari suatu tindakan yang akan menguntungkan organisasi atau perusahaan. Sebaliknya, sebagai proses, manajemen bermakna sebagai fungsi yang berhubungan dengan perencanaan, pengkoordinasian, penggerakan dan pengendalian aktivitas organisasi atau perusahaan bisnis atau jasa.³ Selanjutnya, menurut rosenbreg operation yang kemudian diterjemahkan operasi atau operasional merupakan suatu proses atau tindakan tertentu yang menjadi unsur dari sejumlah kegiatan untuk membuat suatu produk.⁴ Adapun pusat kegiatan yang bersangkutan dengan manajemen produksi adalah proses produksi. Jadi sistem produksi berkaitan dengan semua keputusan, kegiatan, pembatasan, pengendalian dan rencana yang memungkinkan berlangsungnya perubahan masukan menjadi pengeluaran oleh proses produksi.⁵

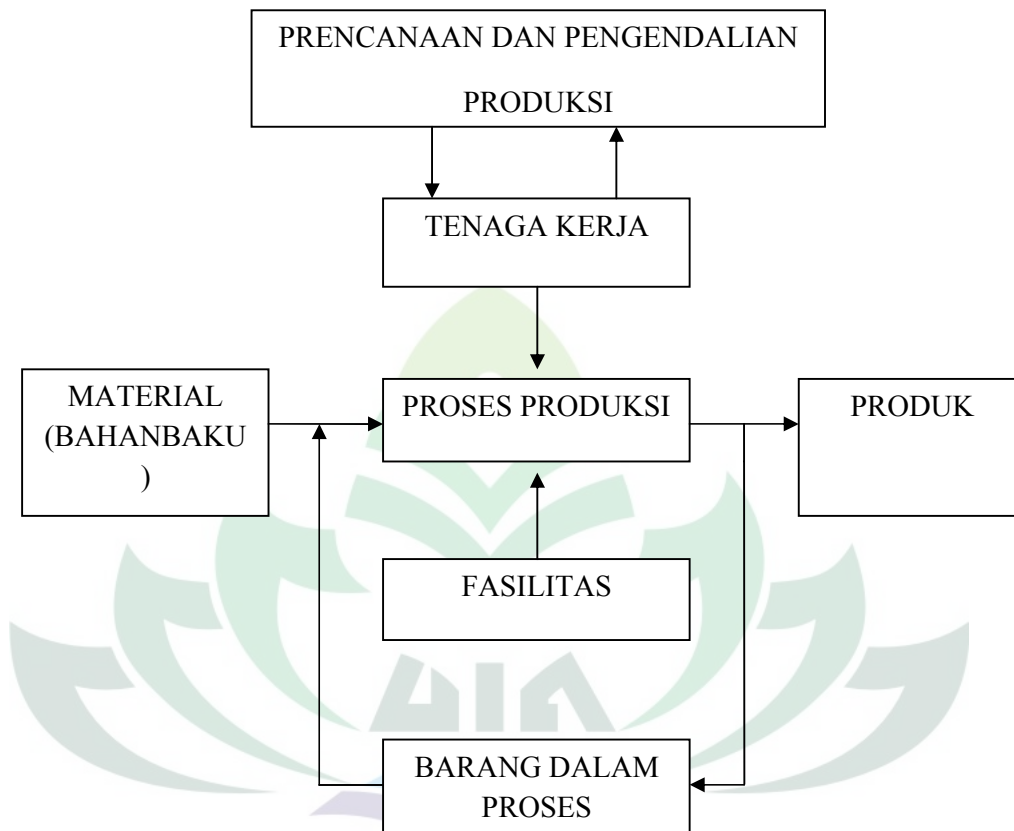
Produksi adalah aktivitas pengubah bahan baku (material) menjadi hasil selesai (produk). Membicarakan masalah produksi dengan sendirinya akan sulit memisahkannya dari pembicaraan masalah material atau barang. Proses produksi yang baik akan selalu memerlukan pengelolaan material yang baik pula, karena material merupakan

³H. Murdifin Haming dkk, *Manajemen Produksi Moderen Operasi Manufaktur dan Jasa*, PT Bumi Aksara, Jakarta, 2011, h.26

⁴*Ibid.* h 25

⁵H.A. Harding, *Production Management Second Edition*, Balai Aksara, Jakarta, 1994, h.30

masukan (input) dari proses produksi untuk diubah menjadi keluaran (output) berupa produk.⁶



Pada dasarnya produktivitas perusahaan merupakan akumulasi dari produktivitas individu-individu (karyawan-karyawan) sehingga untuk perbaikan produktivitas perusahaan diperlukan komitmen perbaikan yang seimbang antara aspek manusia (motivasi) dan aspek teknologi. Peningkatan produktivitas perusahaan harus dimulai dari tingkat

⁶Nugroho Widjanto, *Pemeriksaan Operasional Perusahaan*, Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta, 1995, h.325

individu. Pada dasarnya, setiap individu yang produktif memiliki karakteristik sebagai berikut :⁷

- a. Secara konsisten selalu mencari gagasan-gagasan yang lebih baik dan cara penyelesaian tugas yang lebih baik lagi.
- b. Selalu memberi saran-saran untuk perbaikan secara sukarela.
- c. Menggunakan waktu secara efektif dan efisien.
- d. Selalu melakukan perencanaan dan menyertakan jadwal waktu.
- e. Bersikap positif terhadap pekerjaanya.
- f. Dapat memotivasi dirinya sendiri melalui dorongan dari dalam.
- g. Memahami pekerjaan orang lain yang lebih baik.
- h. Mau mendengar ide-ide orang lain yang lebih baik.
- i. Hubungan antarpribadi dengan semua tingkatan dalam organisasi berlangsung dengan baik.

Maka dengan demikian manajemen operasional dapat diartikan sebagai kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pengkoordinasian, penggerakan dan pengendalian aktifitas organisasi atau perusahaan bisnis atau jasa yang berhubungan dengan proses pengolahan masukan menjadi keluaran dengan nilai tambahan yang lebih besar.

2. Perencanaan dan Pengendalian Operasi : Peran Sediaan

Sediaan adalah suatu keputusan investasi yang penting sehingga perlu kehati-hatian, sangat menarik untuk memperhatikan falsafah Jepang

⁷M.N. Nasution, *Manajemen Mutu Terpadu*, Ghalia Indonesia, Bogor, 2005, h.284

yang menganggap sediaan sebagai limbah karena sediaan hanya menambah biaya, bukan nilai produk, dengan mengurangi limbah itu secara sistematis, maka efektivitas operasi dapat diperbaiki.⁸

Adapun jenis-jenis sediaan dalam operasi meliputi :⁹

a. Barang jadi

- Memberikan pelayanan yang cepat bagi pelanggan
- Mengurangi gejolak fluktuasi keluaran
- Memberikan pengamanan terhadap kemungkinan kekurangan mutu produk.

b. Barang dalam proses

- Memisahkan tahapan produksi
- Memberikan fleksibilitas dalam penjadwalan
- Memberikan peningkatan utilisasi mesin

c. Bahan mentah

- Memisahkan perusahaan dari para pemasok
- Memungkinkan perusahaan untuk meraih manfaat dari potongan harga karna jumlah pesanan.
- Memberikan perlindungan terhadap inflasi
- Menyiapkan sediaan strategis bagi barang yang vital.

⁸D.T. Johns dkk, *Manajemen Operasi Untuk Meraih Keunggulan Kompetitif*, Pustaka Binaman Presindo, Jakarta, 1996, h.71

⁹Ibid, h.72

3. Unsur-Unsur Manajemen Operasional

Beberapa unsur utama manajemen operasional yaitu :

- a. Manajemen operasional adalah sebuah proses manajemen, sehingga kegiatannya berawal dari aktifitas perencanaan dan berakhir pada aktifitas pengendalian.
- b. Manajemen operasional mengkaji kegiatan pengolahan masukan menjadi pengeluaran tertentu, baik barang maupun jasa.
- c. Manajemen operasional bertujuan untuk memberikan nilai tambah atau manfaat yang lebih besar pada organisasi atau perusahaan.
- d. Manajemen operasional adalah sebuah sistem yang terbangun dari subsistem masukan, subsistem proses pengolahan, dan subsistem pengeluaran.

Sedangkan menurut pandangan para pakar manajemen operasional. Manajemen operasional pada pokoknya merupakan sejumlah kegiatan yang berhubungan dengan pendesainan, kegiatan transformasi, dan perbaikan sistem yang berfungsi untuk menciptakan dan menyerahkan keluaran yang dihasilkan oleh perusahaan, baik produk, barang ataupun jasa.¹⁰

¹⁰*Ibid.* h.25

Adapun unsur utama yang paling menunjang terlaksananya sebuah perusahaan adalah :

a. Modal usaha

Modal usaha adalah suatu yang digunakan untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha. Modal ini bisa berupa uang dan keahlian. Modal uang bisa digunakan untuk membiayai berbagai keperluan usaha, seperti biaya pra investasi, pengurusan izin, biaya investasi untuk membeli aset, hingga modal kerja. Sedangkan modal keahlian adalah kepiawaian seseorang dalam menjalankan suatu usaha.¹¹

b. Tenaga Kerja (SDM)

Sumber daya manusia adalah aset paling penting yang dimiliki oleh organisasi, karena prosedur yang berkaitan dengan manusia dari suatu organisasi yang saling berhubungan dan memberikan kontribusi terhadap pencapaian tujuan organisasi.¹² Mengingat pentingnya sumber daya manusia dalam suatu organisasi diperlukan pelatihan dan pengembangan untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan pengetahuan guna untuk keunggulan bersaing.

¹¹<http://businessnthings.com/pengertian-modal-usaha-dan-jenis-jenis-modal-perusahaan/>, tanggal 02 april 2016, Pukul 13.00

¹² Kaswan, *Manajemen Sumber Manusia*, Jokjakarta, 2012, h. 5

4. Tujuan dan Fungsi Manajemen Operasional

Tujuan manajemen operasional yaitu :

- a. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk menghasilkan keluaran sesuai yang diharapkan oleh pasar.
- b. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menghasilkan keluaran secara efisien.
- c. Mengarahkan organisasi perusahaan untuk mampu menghasilkan nilai tambah atau manfaat yang semakin besar.
- d. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menjadi pemenang dalam setiap kegiatan persaingan.
- e. Mengarahkan organisasi atau perusahaan agar keluaran yang dihasilkan atau disediakan semakin diminati oleh pelanggannya.¹³

Sedangkan fungsi manajemen operasional Secara tradisional, organisasi sebuah perusahaan, baik perusahaan manufaktur maupun perusahaan jasa, umumnya dibagi atas beberapa fungsi, yaitu fungsi pemasaran, fungsi produksi dan fungsi keuangan, adapun fungsi pemasaran merupakan fungsi yang diberi tugas dan tanggung jawab untuk menciptakan permintaan terhadap produk yang dihasilkan atau yang disediakan oleh perusahaan melalui aktifitas penjualan dan pemasaran.

¹³*Ibid* h27

Fungsi pemasaran ini menciptakan kegunaan pemilikan melalui aktifitas pertukaran dan kegunaan tempat, melalui penyampaian produk dari lokasi produsen ke lokasi konsumen.

Fungsi produksi adalah fungsi yang disertai tugas dan tanggung jawab untuk melakukan aktifitas pengubahan dan pengolahan sumber daya produksi menjadi keluaran, barang atau jasa, sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya.

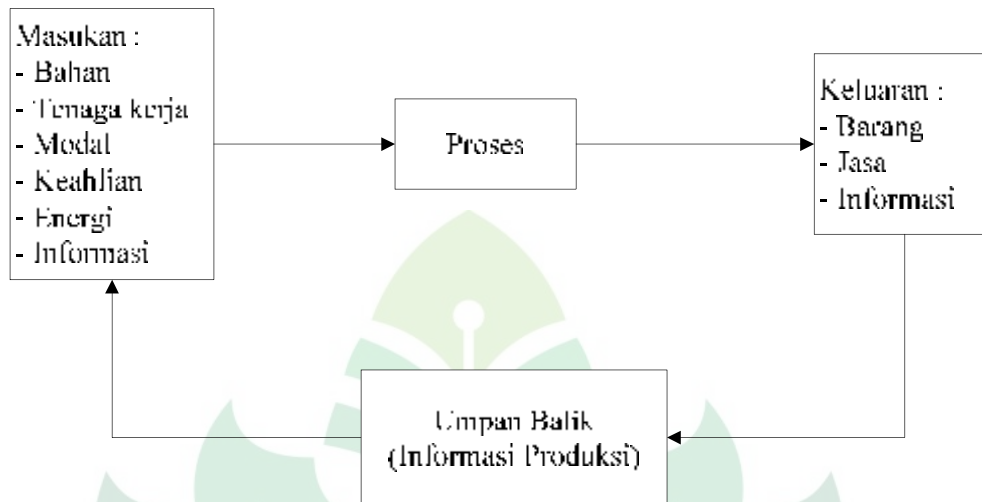
Fungsi keuangan adalah fungsi yang disertai tugas dan tanggung jawab untuk mencari dana yang dibutuhkan dan selanjutnya mengatur penggunaan dana itu untuk membiayai kegiatan perusahaan sehingga perusahaan itu berjalan dengan baik.

Selanjutnya fungsi Administrasi umum dan personalia disertai tugas dan tanggung jawab untuk menjalankan segala aktifitas yang dapat menunjang kegiatan operasi perusahaan, serta melengkapi perusahaan dengan sumber daya manusia.

Dari berbagai rumusan mengenai fungsi-fungsi manajemen yang terdapat dalam berbagai literatur, dapat disimpulkan bahwa fungsi manajemen pada dasarnya : perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian. Misalnya seorang hendak mengendarai mobilnya dari jakarta menuju bogor. Ia tentunya sudah memiliki gambaran tentang jalur yang harus dilaluinya karena ia tak mungkin menjalankan kendaraan tanpa

mengetahui arah yang dituju. Gambaran arah yang terhimpun dalam ingatannya itu dapat diibaratkan sebagai proses perencanaan.¹⁴

Tabel 1. Fungsi Manajemen Operasional.¹⁵



Selanjutnya terdapat empat fungsi penting dalam manajemen operasional:

1. Proses pengolahan, yang menyangkut metode dan teknik yang digunakan untuk pengolahan faktor masukan (inputs factor).
2. Jasa-jasa penunjang, yang merupakan sarana pengorganisasian yang perlu dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.

¹⁴Nugroho widjayanto, *Pemeriksaan Operasional Pemeriksaan*, Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta, 1995, h.3

¹⁵*Ibid.* h.6

3. Perencanaan, yang merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan operasional yang akan dilakukan dalam suatu kurun waktu atau periode tertentu.
4. Pengendalian dan pengawasan, yang merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan masukan (inputs) yang secara nyata dapat dilaksanakan.¹⁶

5. Pentingnya Kualitas

Pentingnya kualitas dapat dijelaskan dari dua sudut, yaitu dari sudut manajemen operasional dan manajemen pemasaran. Dilihat dari sudut manajemen operasional kualitas produk merupakan suatu kebijaksanaan penting dalam meningkatkan daya saing produk yang harus memberi kepuasan kepada konsumen melebihi atau paling tidak sama dengan kualitas dari produk dari pesaing. Dilihat dari sudut manajemen pemasaran, kualitas produk merupakan salah satu unsur utama dalam bauran pemasaran, yaitu produk, harga, promosi, dan saluran distribusi yang dapat meningkatkan volume penjualan dan memperluas pangsa pasar perusahaan.¹⁷

Suatu perusahaan haruslah memiliki strategi karena strategi merupakan serangkaian keputusan dan tindakan manajerial yang dihasilkan dari proses formulasi dan implementasi rencana dengan tujuan

¹⁶Dr. Manahan, P. Tampubolon, M.M, *Manajemen Operasional*, Ghalia Indonesia, Jakarta, 2004, h. 3

¹⁷Nur Nasution, *Manajemen Mutu Terpadu*, Ghalia Indonesia, Bogor, 2004, h. 1

untuk mencapai keunggulan kompetitif.¹⁸ Yang merupakan perkembangan berkesinambungan dimana keunggulan kompetitif perusahaan dapat menyebabkan kesuksesan yang berkesinambungan.

Adapun Konsep Dasar Sistem Operasional terdiri dari :

a. Elemen Input Dalam Sistem Operasional

Pada dasarnya input dalam sistem operasional dapat diklasifikasikan kedalam dua jenis, yaitu: input tetap (*fixed input*) dan input variable (*variable input*). Input tetap dapat didefinisikan sebagai suatu input bagi sistem operasional yang tingkat penggunaan input itu tidak tergantung pada jumlah output yang akan diproduksi. Input variable dapat didefinisikan sebagai suatu input bagi sistem operasional yang tingkat penggunaan input itu tidak tergantung pada jumlah output yang akan diproduksi.

b. Proses Dalam Sistem Produksi

Suatu proses dalam sistem produksi dapat didefinisikan sebagai integrasi sekuensial dari tenaga kerja, material, informasi, metode kerja, dan mesin atau peralatan, dalam suatu lingkungan guna menghasilkan nilai tambah bagi produk agar dapat dijual dengan harga kompetitif di pasar.

c. Elemen Output Dalam Sistem Operasional

Output dalam proses dalam sistem operasional dapat berbentuk barang dan jasa, yang disebut produk.

¹⁸Ismail Sholihin, *Manajemen Strategi*, (Jakarta : Erlangga, 2012), h.64

Strategi bisnis bukan hanya sebagai “berbagai cara untuk mencapai tujuan” melainkan mencakup pula penentuan berbagai tujuan itu sendiri. Sebagaimana dirumuskan oleh Chandler strategi merupakan, sebuah pola yang mencakup didalamnya baik strategi yang direncanakan (intended strategi dan deliberate strategi) maupun strategi yang pada awalnya tidak dimaksudkan oleh perusahaan (emerging strategy) tetapi menjadi strategi yang dipertimbangkan bahkan dipilih oleh perusahaan untuk di implementasikan.

Manajemen strategi meliputi mengidentifikasi, dan pengimplementasian tujuan dan rencana tindakan. Jadi manajemen strategi adalah informasi manajemen biaya, yang dibutuhkan untuk membuat keputusan-keputusan strategi yang tepat berkaitan dengan pemilihan produk, metode produksi, teknik dan saluran pemasaran. Aktivitas manajemen strategi merupakan perencanaan strategi yang sangat erat hubungannya dengan fungsi manajemen yang lain seperti mengorganisasi, memimpin, memotivasi dan mengendalikan.

Jadi strategi manajemen operasional dalam mencapai sasaran misi organisasi dengan jalan mengikuti sepuluh strategi berikut.¹⁹

- 1) Desain barang dan layanan, membuat desain barang atau jasa, termasuk proses transformasinya. Keputusan mengenai biaya dan SDM berinteraksi sangat kuat dengan keputusan desain. Desain biasanya

¹⁹*Op.Cit*, h. 26

disusun dengan limit terendah dari biaya dan limit tertinggi untuk kualitas.

- 2) Kualitas, kualitas yang diharapkan pelanggan biasanya akan mempengaruhi keputusan dan fundamental prosedur untuk mengenali dan peningkatan kualitas.
- 3) Desain proses dan kapasitas, merupakan gambaran dari proses untuk pengadaan barang dan jasa. Keputusan proses harus berdasarkan komitmen manajemen untuk menentukan teknologi yang spesifik, kualitas, penggunaan SDM, dan pemeliharaan. Komitmen tentang penyediaan modal dan pengeluaran yang akan berpengaruh banyak pada dasar pembiayaan pada struktur perusahaan.
- 4) Seleksi lokasi, keputusan lokasi dan fasilitas untuk menentukan manufaktur atau layanan yang diberikan organisasi mungkin akan menentukan kesuksesan pertama dari perusahaan. Kesalahan menentukan lokasi biasanya merupakan titik awal yang mungkin akan membuat tidak efisien.
- 5) Desain layout, kebutuhan akan kapasitas, level karyawan, keputusan-keputusan pengadaan, dan kebutuhan persediaan akan mempengaruhi layout. Selanjutnya, proses dan bahan sensitif terhadap penempatan yang berkaitan dengan layout.
- 6) Sumber daya manusia dan desain tugas, manusia merupakan memiliki integrasi dan merupakan bagian paling mahal dari seluruh desain sistem. Juga, sangat menentukan kualitas kehidupan kerja, kecerdasan

dan keterampilan yang dibutuhkan, serta akan berpengaruh terhadap biaya mereka.

- 7) Manajemen jalur pemasok, keputusan yang dibuat akan mempengaruhi bagaimana melakukan pembelian. Hubungannya adalah bagaimana menentukan kualitas, pengiriman, dan inovasi, semuanya berdasarkan harga yang disukai. Mengkondisikan antara pemasok dan pembelian sesuai dengan kebutuhan pembelian yang efektif.
- 8) Persediaan, keputusan persediaan dapat dioptimalkan hanya ketika tingkat kepuasan bagi pelanggan, pemasok, skedul produksi, dan perencanaan tenaga kerja disusun dengan baik.
- 9) Skedul, skedul yang fisibel dan efisien pada saat pengembangan produksi, permintaan akan tenaga kerja dan fasilitas harus dapat ditentukan dan dikendalikan.
- 10) Pemeliharaan, keputusan pemeliharaan harus dibuat berdasarkan tuntutan tiap tingkatan reliabilitas dan stabilitas, dan sistem harus permanen untuk pemeliharaan yang berdasarkan tuntutan reabilitas dan stabilitas.

B. Konsep Manajemen Operasional Dalam Perspektif Syariah

1. Pengertian Manajemen Operasional yang Berlandaskan Syariah

Manajemen operasional syariah adalah suatu usaha pengelolaan secara maksimal penggunaan semua faktor produksi yang ada baik itu tenaga kerja (SDM), mesin, pralatan, raw material (bahan mentah) dan

faktor produksi yang lainnya dalam proses transformasi untuk menjadi berbagai macam produk barang atau jasa yang berlandaskan syariah.²⁰

2. Pentingnya Mengonsumsi Hewan Halal

Makanan dan minuman halal mengandung kebaikan yang bermacam-macam bagi orang yang mengkonsumsinya. Pertama makanan yang halal akan membawa kepada kesehatan jasmani dan rohani. Kedua, makanan yang halal membuat doa mudah dikabulkan oleh Allah. Ketiga, makanan yang halal membawa kepada keberkahan. Keempat, makanan yang halal dapat membentuk keluarga sakinah.

3. Tata Cara Penyembelihan Hewan

Penyembelihan dilakukan untuk tujuan yang diridhai Allah SWT, bukan untuk tumbal atau untuk sajian nenek moyang, berhala, atau upacara kemusyrikan lainnya. Jika tujuannya untuk upacara atau selainnya maka hukum daging hewan tersebut menjadi haram meskipun hewannya halal dan membaca kalimat bismillahi wallahu akbar pada saat penyembelihan.

Binatang yang halal baru boleh dimakan setelah disembelih. Jadi menyembelih merupakan suatu cara yang dianjurkan oleh agama agar binatang halal dimakan.

Adapun cara penyembelihan hewan adalah sebagai berikut:

²⁰https://books.google.co.id/books?hl=id&ir=&id=PRFhYdzyawC&oi=fnd&pg=PA21&dq=manajemen,operasional+syariah&ots=mzTqlu08wF&sig=FP8eY4AgURPNtrUNXUcwKblG5xE&redir_esc=y#v=onepage&q=manajemen%20operasional%20syariah&f=true

- a) Binatang yang akan disembelih direbahkan, kemudian kakinya diikat, lalu dihadapkan ke sebelah rusuknya yang kiri agar mudah menyembelihnya.
- b) Menghadapkan diri ke arah kiblat, begitupula binatang yang akan disembelih.
- c) Potonglah urat nadi dan kerongkongannya yang ada di kiri kanan leher, sampai putus agar lekas mati. Urat kerongkongan ialah seluruh makanan. Kedua urat ini harus putus.
- d) Saat menyembelih, membaca kalimat bismillahi wallahu akbar.
- e) Bagi binatang yang lehernya agak panjang maka menyembelihnya di pangkal leher sebelah atas agar lekas mati.
- f) Bagi binatang yang tidak dapat disembelih lehernya karena liar atau jatuh dalam lubang maka menyembelihnya dilakukan di mana saja dari badannya, asal kematiannya itu disebabkan oleh sembelihan bukan karena sebab lain, dengan tidak lupa menyebut nama Allah,
- g) Setelah hewan benar-benar mati, baru boleh dikuliti.²¹

Selain cara penyembelihan hewan, hal-hal yang harus diperhatikan dan diketahui yaitu hal-hal yang makruh dalam penyembelihan adalah

- a) Menyembelih sampai putus lehernya.
- b) Menyembelih dengan alat tumpul.

²¹Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah, *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*, tahun 2010, h.26

- c) Menguliti atau memotong-motong hewan itu sebelum nyawanya hilang.²²

Standar Hewan Yang Disembelih

- a) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- c) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.²³

Orang yang boleh menyembelih hewan.

- a) Beragama islam dan sudah akil baligh
- b) Memahami tata cara penyembelihan secara syariah.
- c) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.²⁴

Standar alat penyembelihan.

- a) Alat penyembelihan harus tajam.
- b) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring, atau tulang.

Standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman.

- a) Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
- b) Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c) Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.

²²*Ibid*, h.26

²³*Ibid*, h.26

²⁴*Ibid*, h.26

- d) Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyimpanan, pengangkutan hingga penerimaan.²⁵

4. Tujuan dan Fungsi Manajemen Operasi yang Berlandaskan Syariah

Dalam suatu unit usaha dikenal sebagai macam fungsi yang saling berkaitan antara yang satu dengan yang lain, di antaranya terdapat tiga fungsi yang selalu ditemukan, yaitu :²⁶

- a) Pemasaran (marketing) yang merupakan ujung tombak dari unit usaha, sebab bagian ini langsung berkaitan dengan konsumen (jenis dan jumlah) maupun pelayanan dan pengantaran produk ke tangan konsumen.
- b) Keuangan (finance) yang bertanggung jawab atas perolehan dana guna pembiayaan aktifitas unit usaha serta pengelolaan dana secara ekonomis sehingga kelangsungan dan perkembangan unit usaha dapat dipertahankan.
- c) Produksi (operasi) yang merupakan penghasil dari produk atau jasa yang akan dipasarkan kepada konsumen.

Adapun tujuan manajemen operasional yang berlandaskan syariah ini adalah sebagai berikut :

- a. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk menghasilkan keluaran sesuai yang diharapkan oleh pasar dengan menggunakan bahan dan cara-cara yg telah diajarkan oleh ajaran Islam terdahulu.

²⁵*Ibid*, h.26

²⁶Aulia Ishak, *manajemen operasi*, Graha ilmu, Yogyakarta2010, h.1

- b. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menghasilkan keluaran secara efisien dan halal.
- c. Mengarahkan organisasi perusahaan untuk mampu menghasilkan nilai tambah atau manfaat yang semakin besar.
- d. Mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menjadi pemenang dalam setiap kegiatan persaingan dalam Bisnis Ekonomi Islam.
- e. Mendapatkan ridho dari Allah dan dapat menjalankan hidup dan berbisnis dengan berkah.

Adapun perencanaan fungsi operasional Sate Cak Nasir dapat terlaksanakan secara efektif dan efisien. Perencanaan dilakukan dalam hubungannya dalam fungsi operasional adalah :

- a. Dengan menyusun fungsi manajemen operasional
- b. Perencanaan persediaan operasional
- c. Perencanaan mutu operasional
- d. Perencanaan penggunaan SDM

C. Konsep Manajemen Operasional Syariah

Islam sebagai suatu sistem hidup yang sempurna tentu saja memiliki konsep pemikiran tentang manajemen. Kesalahan terbanyak dari kaum muslim dalam memahami konsep manajemen dari sudut pandang islam adalah karena masih mencampuradukan anatar ilmu manajemen yang bersifat teknis (uslub) dengan manajemen aktivitas. Kerancuan ini akan mengakibatkan kaum muslim yang susah membedakan mana yang boleh

diambil dari perkembangan ilmu manajemen saat ini dan mana yang tidak baik.

Menurut Didin dan Hendri (2003) dalam buku mereka dalam manajemen syariah dalam praktik, manajemen bisa dikatakan telah memenuhi syariah bila : pertama, manajemen ini terkait dengan perilaku yang terkait dengan nilai-nilai keimanan dan ketauhidan. Kedua, manajemen syariah pun mementingkan adanya struktur organisasi. Ini bisa dilihat pada surat Al-An'am

قُلْ هُوَ الْقَادِرُ عَلَى أَنْ يَبْعَثَ عَلَيْكُمْ عَذَابًا مِّنْ فَوْقِكُمْ أَوْ مِنْ تَحْتِ أَرْجُلِكُمْ أَوْ يَلْبِسَكُمْ شِيْعًا وَيُذِيقَ بَعْضَكُمْ بَأْسَ بَعْضٍ ۗ أَنْظُرْ كَيْفَ نُصَرِّفُ الْآيَاتِ لَعَلَّهُمْ يَفْقَهُونَ ﴿١٥﴾

Artinya: Katakanlah: dialah yang berkuasa untuk mengirimkan azab kepadamu, dari atas kamu atau dari bawah kakimu[482] atau dia mencampurkan kamu dalam golongan-golongan (yang saling bertentangan) dan merasakan kepada sebahagian kamu keganasan sebahagian yang lain. Perhatikanlah, betapa kami mendatangkan tanda-tanda kebesaran kami silih berganti[483] agar mereka memahami(nya)".

Ketiga, manajemen syariah membahas soal sistem. Sistem ini disusun agar perilaku pelaku didalamnya berjalan dengan baik.²⁷

Menurut Karebet dan Yusanto (2002), syariah memandang manajemen dari dua sisi, yaitu manajemen sebagai ilmu dan manajemen sebagai aktivitas. Dalam pengertian yang luas manajemen operasional yang berlandaskan syariah ini adalah perencanaan segala sesuatu secara manatap untuk

²⁷ Blogspot.co.id/2013/04/konsep-manajemen-syariah.html?m=1

melahirkan keyakinan yang berdampak pada melakukan sesuatu sesuai dengan aturan serta memiliki manfaat.²⁸



²⁸https://books.google.co.id/books?hl=id&ir=&id=PRFfhYdzyawC&oi=fnd&pg=PA21&dq=manajemen.operasional+syariah&ots=mzTqlu08wF&sig=FP8eY4AgURPNtrUNXUcwKblG5xE&redir_esc=y#v=onepage&q=manajemen%20operasional%20syariah&f=true

BAB III

LAPORAN HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Warung Sate Cak Nasir

1. Letak Geografis

Proses pengembangan diwarung sate Cak Nasir ini merupakan interaksi atau hubungan timbal balik antara pemilik dengan konsumen atau antara konsumen dengan karyawan dalam proses jual beli. Dalam proses jual beli dibutuhkan lisan dengan lisan dan pendengaran juga didukung oleh faktor lain, seperti adanya faktor ketenangan, kenyamanan atau kesejukan udara dan lain sebagainya. Oleh karena itu suatu perusahaan dibutuhkan tempat yang tenang, aman, nyaman, sejuk dan terhindar dari polusi udara, bau busuk dan limbah pabrik serta tempat-tempat keramaian lainnya.

Adapun lokasi penelitian penulis adalah Warung Sate Cak Nasir Bandar Lampung yang di kelola oleh bapak H. Nasir ini beralamatkan di Jl. Pangeran Antasari, No 11 Kelurahan Kedamaian, Kec Tanjung Karang Timur Bandar Lampung (dekat dengan Pasar Tugu). Secara geografis letak Warung Sate Cak Nasir ini berbatasan dengan jalan umum yaitu Jl Pangeran Antasari, berseberanga dengan Apotik 24, dan dari belakang warung sate ada perumahan penduduk sebelah kanan dekat dengan Pasar Tugu, dan sebelah kiri sampingan dengan DCC (Dian Cipta Cendana) /dcc lama.

2. Sejarah Singkat Berdirinya Warung Sate Cak Nasir

Sejarah merupakan tonggak awal perjuangan untuk diingat kembali sebagai titik tolak perjalanan selanjutnya menuju perkembangan dan kemajuan. Warung Sate Cak Nasir adalah sebuah usaha dibidang kliner (masakan khas Madura) yang telah berdiri sejak 1990 di Bandar Lampung, yang di kelola oleh H. Nasir.

Pada tahun 1990 Warung Sate cak Nasir bisa menyajikan pelayanan untuk hajatan pernikahan, sunatan, ulang tahun dll.hingga sampai sekarang sudah bisa menyajikan menu prasmanan untuk acara apapun. Sistem pemasaran yang dilakukan Warung Sate Cak Nasir hanya melalui mulut ke mulut atau rekomendasi teman atau saudara yang pernah merasakan citra rasa Warung Sate Cak Nasir untuk mencobanya dalam kegiatan acara apapun.¹

Dengan rahmat dan ridho Allah SWT Alhamdulillah Warung Sate Cak Nasir ini mengalami kemajuan sehingga sudah mempunyai beberapa konsumen tetap yang berada di Kota Bandar Lampung.

Sate Madura adalah sate yang memiliki bumbu khas Madura. Sate Madura ini biasanya terbuat dari daging ayam akan tetapi oleh H. Muhammad Nasir di ciptakan varian baru dengan menggunakan daging kambing. Madura selain terkenal sebagai pulau garam, juga terkenal dengan satenya. Sate Madura sudah terkenal di seluruh nusantara yang dulu konon dimadura sendiri sate susah di cari. Bumbunya adalah

¹Wawancara terhadap Bpk. Nasir selaku pemilik warung sate dan Mas Heri selaku salah satu pelanggan pada tanggal 30 desember.

campuran kacang bawang merah, bawang putih, kemiri yang ditumbuk halus dan sedikit tambahan garam, micin, margarine dan gula. Cara pemanggangnya dengan api dari arang batok kelapa.

Warung sate Cak Nasir yang telah berdiri sejak tahun 1990 ini sempat meluaskan sayap berbisnisnya dengan membuka cabang di Jl. Pangeran Antasari sebelum lampu merah pasar tugu dan di Jl. Pulau Bacan di daerah prumpang. Dikarenakan terbatasnya waktu, tenaga dan tenaga ahli, warung sate Cak Nasir ini terpaksa menutup cabang-cabang yang telah berjalan tersebut.

3. Keadaan Pemilik dan Karyawan Warung Sate Cak Nasir

a. Keadaan Pemilik

Latar belakang pemilik warung sate cak Nasir ini merupakan orang asli Madura, dan dikenal oleh masyarakat sebagai salah satu tokoh agama, lahir di metro dan tumbuh besar di Madura, namun Pak H. Nasir memutuskan untuk hijrah ke Bandar Lampung untuk mengadu nasib, mula-mula pak nasir bekerja sebagai karyawan warung sate tempat H. Umar, lambat laun pak H. Nasir mampu mendirikan usaha warung sate sendiri, yaitu warung Sate Madura Cak Nasir. Warung sate Madura Cak Nasir ini menyediakan berbagai menu makanan dan minuman, diantaranya:²

²Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 30 Desember

Tabel 1. Daftar Menu

No	Daftar menu
1	Sate Ayam Super
2	Sate Ayam Biasa
3	Sate Kambing Super
4	Sate Kambing Biasa
5	Sop Kambing
6	Sop Sapi
7	Jus Alpukat
8	Jus Jeruk
9	Frestea
10	Es Teh Manis

Sumber : data primer (diolah) 2016

Pak H. Nasir ini selalu di bantu oleh sang istri yaitu buk khusnul Khotimah, yang selalu setia mendampingi dan menemani pak H.Nasir, selain itu juga buk Hj. Khusnul merupakan juru masak dalam usaha sate madura cak Nasir ini. Untuk hal-hal yang berhubungan dengan keadministrasian langsung ditangani oleh pemilik, yaitu Pak H. Nasir dan buk Hj. Khusnul Khotimah sendiri, karena di warung sate Madura cak nasir ini tidak memperkerjakan tenaga administrasi.

b. Keadaan Karyawan

Warung sate cak Nasir ini memiliki 3 karyawan. Ketiganya merupakan laki-laki semua, yang profesional dibidangnya yang

berasal dari Madura langsung. Meski dalam warung sate cak Nasir ini tidak memiliki struktur organisasi, namun karyawan dapat mengetahui tugas, fungsi, kewajiban dan tanggung jawab nya masing-masing sehingga dalam melaksanakan tugasnya tidak terjadi tumpang tindih. Dan bertanggung jawab langsung atas jalannya proses jual beli di warung Sate Cak Nasir ini.

Adapun nama-nama karyawan warung sate cak nasir adalah sebagai Berikut:³

Tabel 2. Daftar Karyawan

No	Nama	Umur	Ijazah Terakhir	Asal	Tugas
1	Hafid	24	SMA	Madura	Bakar Sate
2	Rokuf	22	SMA	Madura	Pelayan
3	Zubaidy	22	SMA	Madura	Cleaning service

Sumber : data primer (diolah) 2016

4. Sarana dan Prasarana Di Warung Sate Cak Nasir

Kegiatan dalam warung Sate Cak Nasir tidak akan berlangsung dengan baik bila tidak didukung dengan fasilitas yang ada. Sarana dan prasarana di Warung Sate Cak Nasir ini di pandang memiliki fasilitas yang cukup memadai.

Adapun fasilitas-fasilitas tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

³ Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 1 Januari

Tabel 3. Daftar Fasilitas

No	Fasilitas	Jumlah	Keterangan
1.	Bangunan Ruko	2	Baik
2.	Kamar Mandi	1	Baik
3.	Tempat Pencucian Piring	1	Baik
4.	Gerobak Dorong	2	Baik
5.	Meja Panjang	3	Baik
6.	Meja Sedang	2	Baik
7.	Kursi Panjang	2	Baik
8.	Kursi Biasa	32	Baik
9.	Kipas Angin	2	Baik
10.	Pecah Belah, (Piring, Gelas, Sendok, Garpu, Tatakan)	86	Baik
11.	Asbak Di Setiap Meja	5	Baik
12.	Wadah Tisu	10	Baik

Sumber : data primer (diolah) 2016

B. Proses Pembuatan Sate Di Warung Sate Cak Nasir

1. Tujuan Warung Sate Cak Nasir

- a) Suatu sistem yang mampu menyediakan jasa makanan khas Madura yaitu sate Madura. Brand sate Madura yang sudah terkenal di Bandar lampung.

- b) Memperluas sekaligus memperkenalkan masakan khas Madura ini (sate Madura) di sudut-sudut kecil kota Bandar Lampung, maupun di seluruh nusantara
- c) Tentunya agar semuanya adalah mendapat ridho dari Allah, karena Cak Nasir ini berpedoman dengan semua pekerjaannya, hidupnya dan matinya adalah hanya untuk Allah.

2. Visi dan Misi Warung Sate Cak Nasir

Adapun Visi berdirinya Warung Sate Cak Nasir Bandar Lampung adalah untuk menjadikan dan sekaligus melestarikan masakan yang bernilai kebudayaan sate khas Madura sebagai usaha makanan Tradisional cepat saji yang praktis, higienis, sehat, bergizi dan terdepan di Indonesia maupun internasional.

Adapun misi warung sate Cak Nasir adalah:

- a) Peningkatan mutu produk *Sate Khas Madura*, kontrol kualitas (quality control) terhadap jenis produk dan peningkatan pelayanan pada pelanggan.
- b) Selalu melakukan inovasi terhadap semua aspek *Sate Khas Madura*, baik dari variasi menu yang disajikan, design produk, sampai model pelayanan kepada pelanggan.
- c) Melakukan pelayanan yang dapat mempermudah konsumen untuk membeli seperti memesan pesannya melalui via telpon, guna untuk mempercepat konsumen untuk mendapatkan pesannya tanpa harus menunggu.

Dan untuk mewujudkan visi dan misinya tersebut, Warung Sate Madura Cak Nasir Bandar Lampung ini berusaha untuk menerapkan strategi sebagai berikut :

- a) Meningkatkan kedisiplinan.
- b) Meningkatkan kinerja.
- c) Melaksanakan proses jual beli secara efektif dan efisien.
- d) Meningkatkan kerja sama dengan karyawan dan konsumen.
- e) Mewujudkan suasana kekeluargaan dengan saling hormat menghormati.

Warung Sate Cak Nasir ini termasuk usaha yang mengalami perkembangan yang cukup bagus, baik secara kualitatif maupun kuantitatif yang didukung oleh beberapa tenaga kerja yang memang profesional di bidangnya. Hal ini juga terbukti dengan semakin ramainya pembeli dan bertambahnya omset penjualan.

3. Proses Dalam Pembuatan Sate Cak Nasir

Sate Madura merupakan salah satu resep andalan dari Indonesia yang berasal dari Madura. Sate Madura sudah memiliki banyak sekali penggemar baik dikalangan anak muda hingga orang tua. Sate madura mempunyai perbedaan dari sate lainnya dari segi bahan dan bumbu di dalam pembuatan sambalnya.

Berikut cara atau proses pembuatan sate cak nasir

- a. Bumbu kacang: campur bawang putih, bawang merah, kacang tanah, garam, dan kemiri, haluskan. Panaskan minyak, tumis hingga harum, masukkan air kaldu, masak hingga mengental, angkat.
- b. Campurkan 2 sdm bumbu kacang dengan 2 sdm kecap manis, celupkan sate, bakar hingga setengah matang. Angkat dan gulingkan kembali dalam bumbu bakar hingga matang, lalu angkat.
- c. Sambal bawang: panaskan minyak, tumis bawang putih hingga setengah matang, angkat campur bawang putih cabe merah kecil, dan garam, haluskan.
- d. Sajikan sate Madura dengan bumbu kacang, kecap manis, irisan bawang merah, cabe rawit, tomat, jeruk nipis, dan nasi putih atau lontong.

4. Alat dan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sate

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sate Madura cak nasir ini adalah:

- a) Dengan Daging ayam, ambil daging dan kulitnya saja, tulangnya bisa di sop. Daging potong dadu/kotak-kotak kecil,
- b) Daging kambing, potong dadu atau kotak kecil-kecil
- c) Tusukan sate yang terbuat dari bambu
- d) Bawang merah
- e) Bawang putih
- f) Kemiri

- g) Kecap
- h) Air kaldu
- i) Jeruk sate
- j) Garam secukupnya.
- k) Cabe rawit

Untuk Bahan Acarnya adalah:

- a) Buah Mentimun Potong Dadu.
- b) Buah Wortel Potong Dadu.
- c) Bawang Merah dan Cabe Iris.
- d) Air Cuka, Gula Pasir Dan Garam

C. Prinsip Syariah Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir

Adapun prinsip syariah dalam menjalankan Manajemen Operasional Warung Sate yang diterapkan oleh Cak Nasir adalah :

1. Bagi Pemilik

Membangun brand karakter yang kuat adalah hal penting. Oleh karena itu, salah satu cara membangun brand karakter yang dilakukan oleh manajemen Warung sate Cak Nasir adalah menunjukkan nilai kesyaria'ahannya dengan menerapkan nilai kejujuran, keadilan dan kemitraan.

Ditengah situasi serta kondisi persaingan usaha yang semakin ketat, serta era globalisasi yang semakin kuat mempengaruhi kondisi bisnis di Indonesia, manajemen Warung sate Cak Nasir masih tetap konsisten dengan menunjukkan nilai-nilai dan prinsip-prinsip

kesyari'ahannya dalam menjalankan operasional dari bahan mentah hingga jadi.⁴

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا كُوْنُوْا قَوَّٰمِيْنَ لِلّٰهِ شُهَدَآءَ بِالْقِسْطِ ۚ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ
شَنَّٰنُ قَوْمٍ عَلَىٰ اَلَّا تَعْدِلُوْا اَعْدِلُوْا هُوَ اَقْرَبُ لِلتَّقْوٰى ۚ وَاتَّقُوا اللّٰهَ ۚ اِنَّ اللّٰهَ
خَبِيْرٌۢ بِمَا تَعْمَلُوْنَ ﴿٥٢﴾

Artinya: Hai orang-orang yang beriman hendaklah kamu jadi orang-orang yang selalu menegakkan (kebenaran) Karena Allah, menjadi saksi dengan adil. dan janganlah sekali-kali kebencianmu terhadap sesuatu kaum, mendorong kamu untuk berlaku tidak adil. berlaku adillah, Karena adil itu lebih dekat kepada takwa. dan bertakwalah kepada Allah, Sesungguhnya Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.⁵

وَجَعَلْنٰهُمْ اٰيَمَةً يَّهْدُوْنَ ۚ بِاَمْرِنَا وَاَوْحَيْنَا اِلَيْهِمْ فَعَلَّ الْخَيْرَاتِ وَاَقَامَ الصَّلٰوةَ
وَآتٰءَ الزَّكٰوةَ وَكَانُوْا لَنَا عٰبِدِيْنَ ﴿٥٣﴾

Artinya: Kami Telah menjadikan mereka itu sebagai pemimpin-pemimpin yang memberi petunjuk dengan perintah kami dan Telah kami wahyukan kepada, mereka mengerjakan kebajikan, mendirikan sembahyang, menunaikan zakat, dan Hanya kepada kamilah mereka selalu menyembah.⁶

وَجَعَلْنَا مِنْهُمْ اٰيَمَةً يَّهْدُوْنَ ۚ بِاَمْرِنَا لَمَّا صَبَرُوْا ۚ وَكَانُوْا بِآيٰتِنَا يُوْقِنُوْنَ ﴿٥٤﴾

Artinya: Dan kami jadikan di antara mereka itu pemimpin-pemimpin yang memberi petunjuk dengan perintah kami ketika mereka sabar[1195]. dan adalah mereka meyakini ayat-ayat kami.⁷

2. Bagi Karyawan

Dalam pengalaman yang didapat oleh pemilik warung sate ini, cak Nasir menceritakan kehidupannya dahulu semasih menjadi karyawan, bahwa iya memiliki tekad untuk mencari rezeki yang

⁴Wawancara kepada pemilik warung Sate pada tanggal 24 januari

⁵Qs Al-Maidah :8

⁶Qs Al-Anbiya (21) : 73

⁷Qs As-Sajadah (32) : 24

halal dan belajar untuk menjadi karyawan yang disenangi banyak orang disekelilingnya, karena Allah pun telah menjelaskan dalam Al-Qur'an :

وَلَا تَمْشِ فِي الْأَرْضِ مَرَحًا ۚ إِنَّكَ لَنْ تَخْرِقَ الْأَرْضَ وَلَنْ تَبْلُغَ الْجِبَالَ طُولًا



Artinya: *Dan janganlah kamu berjalan di muka bumi ini dengan sombong, Karena Sesungguhnya kamu sekali-kali tidak dapat menembus bumi dan sekali-kali kamu tidak akan sampai setinggi gunung.*⁸

Manajemen Warung Sate Cak Nasir mewajibkan para karyawannya untuk mengembangkan budaya madura yang etis. Salah satu caranya adalah dengan mewajibkan karyawannya menjaga hubungan antar sesama, seluruh pola, perilaku, sikap dan aturan-aturan dalam manajemen harus mencerminkan nilai-nilai syari'ah.

Selain memberikan kepuasan dan kenyamanan, apabila ada konsumen yang datang ke tempat catering maka karyawan akan menyapanya dengan tutur bahasa yang baik serta berperilaku sopan dan senantiasa tersenyum agar konsumen atau pelanggan mendapatkan kesan baik dan bershabat terhadap konsumen yang ingin membeli.⁹

3. Tujuan Akhir

Tujuan akhir yang ingin dicapai oleh Warung sate Cak Nasir ini bukan sekedar keuntungan semata, akan tetapi juga keuntungan berupa pahala dan keridhoan Allah SWT.¹⁰ Sebagaimana Allah berfirman :

⁸Qs al-Isra : ayat 37

⁹Wawancara kepada pemilik warung Sate pada tanggal 25 januari

¹⁰*ibid*

قُلْ إِنْ كُنْتُمْ تُحِبُّونَ اللَّهَ فَاتَّبِعُونِي يُحْبِبْكُمُ اللَّهُ وَيَغْفِرْ لَكُمْ ذُنُوبَكُمْ وَاللَّهُ غَفُورٌ

رَحِيمٌ ﴿٥٦﴾

Artinya: Katakanlah: "Jika kamu (benar-benar) mencintai Allah, ikutilah aku, niscaya Allah mengasihi dan mengampuni dosa-dosamu." Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.¹¹

وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ ﴿٥٦﴾

Artinya: Dan Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan supaya mereka mengabdikan kepada-Ku.¹²

Adapun strategi manajemen yang dilakukan oleh warung sate Cak Nasir adalah:

a. **Plaining**

Dalam melakukan suatu bisnis, salah satu penentu keberhasilannya adalah dalam menentukan dan menetapkan dalam pemilihan lokasi bisnis. Warung Sate Cak Nasir ini melakukan beberapa pertimbangan dalam memilih lokasi yakni dekat dengan pasar tugu, apotik, dan universitas DCC. Menurut Cak Nasir sendiri, tempat yang sekarang digunakan sebagai warung sate tersebut, memiliki potensial yang bagus, karena terletak di daerah keramaian dan di tengah hiruk pikuk masyarakat dalam berbagai macam kalangan, sehingganya memudahkan konsumen untuk membeli.

b. **Barang dan Jasa**

Barang dan jasa yang ditawarkan kepada para konsumen Warung Sate adalah Sate Ayam, Sate Kambing dan Sop yang halal dengan mengutamakan kepuasan dan kenyamanan dalam merasakan cita rasa masakan khas Madura yang didapat dari Warung Sate Cak Nasir ini. Apabila terdapat kelalaian dan pelayanan yang kurang memuaskan

¹¹Qs al-imron : ayat 31

¹²Qs Ad-Dzariyat : ayat 56

yang di terima oleh para konsumen, maka konsumen berhak mengkomplain atas ketidak nyamanan yang di terimanya dan pihak Warung Sate akan bertanggung jawab atas kelalaian dan kekurangan tersebut.

c. Actuating

Dalam hal actuating ini Cak Nasir selalu memberikan kepada seluruh pihak yang bergerak dalam Warung Sate ini untuk saling bekerja dengan kelompok karna memiliki satu tujuan yang sama.

Manajemen Warung Sate Cak Nasir dalam mengambil keuntungan tidak terlalu besar sehingga, selain nyaman harga bisa menyesuaikan anggaran konsumen yang ingin membeli produk yang dihasilkannya, pemilik Warung Sate Cak Nasir ini sangat mempertimbangkan secara rinci serta melihat atau membandingkan harga dan kualitas produk sate lainnya di Bandar Lampung.¹³Selain mendapatkan kenyamanan dan kepuasan juga secara tidak langsung ikut menyumbangkan sebagian kecil hartanya di jalan Allah SWT seperti iuran masjid pada setiap malem minggunya. Adapun daftar harga di warung sate Cak Nasir adalah:

¹³Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 1 Januari

Tabel 4. Daftar Harga

No	Daftar Menu	Harga/ Porsi
1.	Sate Ayam Super	Rp. 20.000
2.	Sate Ayam Biasa	Rp. 15.000
3.	Sate Kambing Super	Rp. 25.000
4.	Sate Kambing Biasa	Rp. 20.000
5.	Sop Kambing	Rp. 20.000
6.	Sop Sapi	Rp. 20.000
7.	Jus Alpukat	Rp. 7.000
8.	Jus Jeruk	Rp. 7.000
9.	Frestea	Rp. 5.000
10.	Es Teh Manis	Rp. 5.000

Sumber : data primer (diolah) 2016

d. Promotion

Dalam hal promosi, Warung Sate Cak Nasir ini melakukannya dengan cara dari mulut ke mulut sehingga memudahkan para konsumen untuk mendapatkan info tentang Warung Sate Cak Nasir. Dan juga menjadi sponsor dalam acara-acara yang berhubungan dengan kegiatan Agama dan sosial. Dengan ikut serta dalam kegiatan-kegiatan Agama dan sosial seperti itu diharapkan Sate Cak Nasir mendapatkan tempat yang bagus di hati masyarakat.

Untuk mampu bersaing dan bertahan hingga sekarang, cak Nasir melakukan berbagai macam inovasi dan keunggulan khusus yang

sesuai dengan misi operasi. Sebagai contoh, jika misi menginginkan agar hasil operasionalnya unggul pada pengenalan produk barunya, maka Cak Nasir harus bisa membaca keinginan atau permintaan dari para pelanggan (customer), seperti yang baru-baru ini produk yang di keluarkan oleh Warung Sate Cak Nasir ini berupa Sate Ayam dan Sate Kambing Super (yaitu sate yang didalamnya tidak terdapat kulit atau gajih, dengan kata lain sate yang didalamnya hanya daging semua). Akan tetapi, dalam menjalankan misi operasional produk baru ini harus dapat menimbang dan melihat tingkat kepuasan pelanggan dari harga, kualitas, kepuasan dan fleksibilitas.

Untuk mampu bersaing dan bertahan hingga sekarang, cak Nasir melakukan berbagai macam inovasi dan keunggulan khusus yang sesuai dengan misi operasi. Sebagai contoh, jika misi menginginkan agar hasil operasionalnya unggul pada pengenalan produk barunya, maka Cak Nasir harus bisa membaca keinginan atau permintaan dari para pelanggan (customer), seperti yang baru-baru ini produk yang di keluarkan oleh Warung Sate Cak Nasir ini berupa Sate Ayam dan Sate Kambing Super (yaitu sate yang didalamnya tidak terdapat kulit atau gajih, dengan kata lain sate yang didalamnya hanya daging semua). Akan tetapi, dalam menjalankan misi operasional produk baru ini harus dapat menimbang dan melihat tingkat kepuasan pelanggan dari harga, kualitas, kepuasan dan fleksibilitas.¹⁴

¹⁴ Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 1 Januari

Tahap selanjutnya, yaitu menentukan targeti yakni tahap penyeleksian. Dalam tahap ini, Warung Sate Cak Nasir melayani kelompok dengan memfokuskan kepada acara pernikahan ataupun pengajian. Dimana seluruh pihak Warung Sate Cak Nasir mulai dari pemilik dan semua karyawan berusaha beroperasi pada semua segmen konsumen tentunya dengan strategi yang terorganisir dan terencana. Target operasional Warung Sate Cak Nasir ini adalah untuk semua kalangan, mulai dari bawah kalangan menengah sampai kalangan atas.¹⁵

Warung Sate Cak Nasir sebagai penyedia pelayanan jasa boga memiliki komitmen untuk selalu memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan tetap menjaga mutu, kualitas, kuantitas, citra rasa makanan, kebersihan, dan tepat waktu dalam memberikan pelayanan. Warung Sate Cak Nasir mempunyai filosofi yaitu kami tidak mengklaim bahwa kami yang terbaik di bidang jasa makanan, tetapi kami selalu berusaha melakukan yang lebih baik, demi untuk tetap bertahan hidup dan senantiasa memberikan kepuasan terhadap seluruh pelanggannya di Bandar Lampung.¹⁶

Adapun permasalahan yang terjadi pada warung sate cak Nasir ini adalah terbatas nya sumber daya manusia untuk mengolah atau mengembangkan warung sate tersebut. Kesulitan dalam mencari sumber daya manusia untuk diajak bersama-sama mengolah warung sate cak Nasir ini yang menjadi masalah pokok dalam pengembangan usaha sate tersebut.

¹⁵Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 1 Januari

¹⁶Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 3 Januari

D. Manajemen Operasional Diwarung Sate Cak Nasir Dalam Perspektif Syariah

Sebagai Warung Sate yang menggunakan prinsip syari'ah, tentu ada beberapa indikasi atau standar yang dilakukan manajemen Warung Sate dalam operasionalnya, inidilakukan untuk tetap menjaga standar produk dan sistem kesyari'ahan Warung Sate Cak Nasir sebagai salah satu Warung yang menggunakan prinsip syari'ah.

Adapun aspek-aspek syari'ah yang diterapkan oleh manajemen Warung Sate Cak Nasir dalam operasionalnya adalah:¹⁷

- a) Mengharuskan para karyawan shalat lima waktu setiap hari dan dan membaca surah yasinan setiap malam jumat.
- b) Menyajikan makanan dan minuman yang sesuai dengan ajaran-ajaran Islam.
- c) Bisa menyesuaikan diri dengan sesama karyawan (saling menghormati dan menghargai) dan khusus nya terhadap pembeli.
- d) Saling menghargai dan menghormati, dimana yang muda untuk menghormati yang lebih tua, dan yang lebih tua untuk menghargai yang lebih muda.
- e) Seorang karyawan yang ramah dan sopan dalam melayani pemesanan konsumen, baik yang datang langsung ke tempat maupun lewat telepon.

¹⁷Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 3 Januari

- f) Ketika ada konsumen datang mulai dari karyawan maupun pemilik Warung harus memberikan sapaan yang hangat serta memberikan senyuman dan menunjukkan sikap yang ramah serta menggunakan tutur kata bahasa yang sopan.
- g) Memberikan kepuasan dan kenyamanan kepada konsumen.



BAB IV

ANALISIS DATA

A. Penerapan Manajemen Operasional Sate Cak Nasir

Dalam menjalankan manajemen operasional dalam warung sate ini cak nasir sendiri yang langsung turun tangan untuk menentukan perencanaan, pengkoordinasian, penggrakan, serta semua aktifitas warung sate cak nasir yang berhubungan langsung dengan proses dari bahan mentah hingga bahan jadi serta pemasarannya. Disamping itu cak nasir juga harus bisa menentukan macam-macam manajemen dan operasional. Adapun Manajemen dan Operasional yang Dilakukan Oleh Warung Sate Cak Nasir adalah :

- ***Plaining***

Dalam melakukan suatu bisnis, salah satu penentu keberhasilannya adalah dalam menentukan dan menetapkan dalam pemilihan lokasi bisnis. Warung Sate Cak Nasir ini melakukan beberapa pertimbangan dalam memilih lokasi yakni dekat dengan pasar tugu, apotik, dan universitas DCC.¹ Menurut Cak Nasir sendiri, tempat yang sekarang digunakan sebagai warung sate tersebut, memiliki potensial yang bagus, karena terletak di daerah keramaian dan di tengah hiruk pikuk masyarakat dalam berbagai macam kalangan.

- ***Barang dan Jasa***

Barang dan Jasa yang ditawarkan kepada para konsumen Warung Sate adalah Sate Ayam, Sate Kambing dan Sop yang halal dengan mengutamakan kepuasan dan kenyamanan dalam merasakan cita rasa masakan khas Madura yang didapat dari Warung Sate Cak Nasir ini. Apabila terdapat kelalaian dan pelayanan yang kurang memuaskan

¹Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 3 Januari

yang di terima oleh para konsumen, maka konsumen berhak mengkomplain atas ketidak nyamanan yang di terimanya dan pihak Warung Sate akan bertanggung jawab atas kelalaian dan kekurangan tersebut.²

- **Promotion**

Manajemen Warung Sate Cak Nasir dalam mengambil keuntungan tidak terlalu besar sehingga, selain nyaman harga bisa menyesuaikan anggaran konsumen yang ingin membeli produk yang dihasilkannya, pemilik Warung Sate Cak Nasir ini sangat mempertimbangkan secara rinci serta melihat atau membandingkan harga dan kualitas produk sate lainnya di Bandar Lampung.³Selain mendapatkan kenyamanan dan kepuasan juga secara tidak langsung ikut menyumbangkan sebagian kecil hartanya di jalan Allah SWT seperti iuran masjid pada setiap malem minggunya.

B. Perspektif Syariah Dalam Manajemen Operasional Sate Cak Nasir

Prinsip-prinsip manajemen operasional dalam perspektif syari'ah sangat diperlukan sebagai dasar untuk menjadi sebuah perusahaan yang berbasis syari'ah.

Sebagaimana di jelaskan dalam kitab suci Al-Qur'an tentang karakteristik untuk menjadi seorang pemimpin yang baik harus memiliki sifat-sifat yang baik dan mulia agar mendapatkan kehidupan yang baik pula, dalam Al-Qur'an

²Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 3 Januari

³Wawancara dengan H. Nasir, Pemilik Warung Sate, tanggal 3 Januari

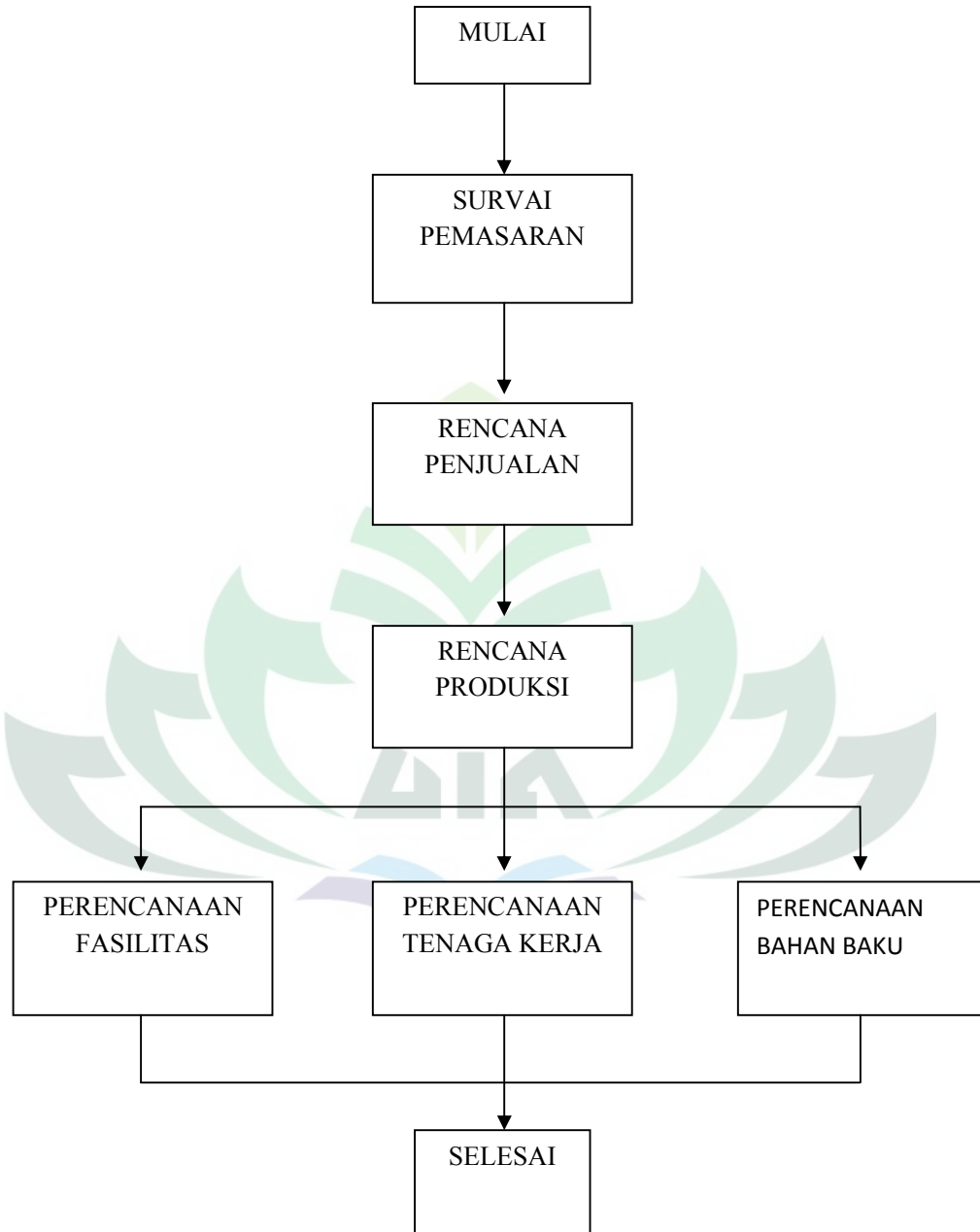
Allah berfirman : *Hai orang-orang yang beriman hendaklah kamu jadi orang-orang yang selalu menegakkan (kebenaran) Karena Allah, menjadi saksi dengan adil. dan janganlah sekali-kali kebencianmu terhadap sesuatu kaum, mendorong kamu untuk berlaku tidak adil. berlaku adillah, Karena adil itu lebih dekat kepada takwa. dan bertakwalah kepada Allah, Sesungguhnya Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.*

Dalam pelaksanaan usaha kuliner ini, warung sate cak Nasir tidak membedakan antara pembeli yang kaya ataupun yang miskin, bahkan dalam pelaksanaannya operasional ini, cak Nasir mengajarkan kepada setiap karyawannya untuk saling membantu kepada orang-orang yang membutuhkan (orang yang kurang mampu) seperti menambahkan porsi produk sate maupun menambahkan bumbu satenya.

Adapun permasalahan yang dialami warung sate Cak Nasir ini adalah, sebagai berikut :

1. Kurangnya tenaga kerja (SDM)
2. Bahan makanan yang semakin melambung tinggi
3. Kurangnya waktu istirahat menjadi faktor kinerja faktor yang ada

BAGAN PERENCANAAN PRODUKSI



BAB V

KESIMPULAN, SARAN DAN PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil analisis data mengenai Manajemen Operasional Warung Sate Cak Nasir dalam perspektif syari'ah, dapat di ambil kesimpulan yang merupakan jawaban dari permasalahan dalam penelitian ini, yaitu:

1) Manajemen Operasional yang dilakukan oleh Warung Sate Cak Nasir, yakni dari tahap pengolahan bahan dari mentah sampai bahan jadi atau siap dipasarkan. Dari situlah awal mulanya Manajemen Operasional yang dilakukan Warung Sate Cak Nasir serta memasarkannya dari sistem mulut ke mulut dan mengikut sertakan atau memperkenalkan produk terhadap tetangga sekitar maupun dalam acara-acara sosial maupun keagamaan. Sehingga berkembangnya usaha Warung Sate tersebut sampai saat ini.

2) Adapun prinsip Operasional syari'ah yang diterapkan oleh manajemen Operasional Warung Sate Cak Nasir adalah: a) Mengharuskan para karyawan shalat lima waktu setiap hari dan membaca surah yasinan setiap malam jumat. b) Menyajikan makanan dan minuman yang sesuai dengan ajaran-ajaran Islam. c) Bisa menyesuaikan diri dengan sesama karyawan (saling menghormati dan menghargai) dan khusus nya terhadap pembeli. d) Seorang karyawan yang ramah dan sopan dalam melayani pemesanan konsumen, baik yang datang langsung ke tempat maupun lewat telepon. e) Ketika ada konsumen datang mulai dari karyawan maupun pemilik Warung harus memberikan sapaan yang hangat serta memberikan senyuman

dan menunjukkan sikap yang ramah serta menggunakan tutur kata bahasa yang sopan. f) Memberikan kepuasan dan kenyamanan kepada konsumen.

B. Saran

1. Penelitian Mendatang

Penelitian yang penulis lakukan ini hanya meliputi sistem dan Manajemen Operasional secara umum dan sudah banyak orang yang tahu akan Manajemen Operasional sejenis ini. Mungkin di masa yang akan datang perlu dilakukan penelitian secara mendalam guna mendapatkan metode-metode baru yang dapat dilakukan dalam melakukan Manajemen Operasional.

2. Kepada Cak Nasir

- a. Dalam melakukan promosi, manajemen Operasional Warung Sate Cak Nasir hanya melakukan promosi lewat mulut ke mulut dan menyajikan hasil produknya dalam kegiatan sosial dan keagamaan. Perlu rasanya pihak manajemen membentuk tim khusus yang fokus bertugas untuk melakukan promosi-promosi keluar supaya perkembangan Operasional Warung ini semakin bagus. Karena kalau dilihat dari potensi Warung Sate yang sudah mendapat kepercayaan oleh masyarakat sekitar maupun pelanggan yang berbasis syari'ah khususnya akan semakin besar kalau dilihat fakta bahwa semakin berkembangnya usaha-usaha yang menggunakan prinsip syari'ah dalam operasionalnya.

- b. Memiliki visi dan misi yang relevan sebagai profil usaha, Dan membuat struktur organisasi dalam pembagian tugas-tugas agar lebih terorganisir dalam operasionalnya., menjalin kerja sama dengan pihak lain (Pengusaha Arang dan Daun). Menjadikan karyawan sebagai aset sebagai perkembangan usaha dan melakukan perbaikan pembukuan terhadap uang bisnis dan uang pribadi.



DAFTAR PUSTAKA

- Abd. Rahman Dahlan, *uhusl fiqh*, Jakarta, Amzah, 2014.
- AuliaIshak, *MenejemenOperasi*, GrahaIlmu, Yogyakarta, 2010
- Cholid Norobuko dan Abu Ahmadi, *Metode Penelitian*, Bumi Aksara, Jakarta, 1997.
- Fandy Tjiptono & Gregorius Chandra, *Pemasaran Strategik 2*, Yogyakarta, 2002
- Hendro, *Dasar-dasar Kewirausahaan (PanduanBagi Mahasiswa Untuk Mengenal, Memahami dan Memasuki Dunia Bisnis)*, Erlangga, Jakarta, 2011.
- Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah, *Pedoman dan Tatacara Pemotongan Hewan Secara Halal*, 2010.
- Manahan, P. Tampubolom, M.M, *Manajemen Operasional*, Ghalia Indonesia, Jakarta, 2004.
- George R. Terry, Leslie W. Rue, *Dasar-Dasar Manajemen*, PT Bumi Aksara.
- Hendro, *Dasar-dasar Kewirausahaan (Panduan Bagi Mahasiswa untuk Mengenal, Memahami dan Memasuki Dunia Bisnis)*, Erlangga, Jakarta, 2011
- J. Paul Peter, Jerry C.Olson, *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*, Salemba Empat, Jakarta Selatan, 2004
- Murdifin Haming dkk, *Manajemen Produksi Moderen Operasi Manufaktur dan Jasa*, PT Bumi Aksara, Jakarta, 2011.
- Kevin Lane Keller,*Ekonomis, Efisien dan Efektif*, Bayangkara,DIY. Yogyakarta, 2008.
- Idri, *Hadis Ekonomi, Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*, Prenada media Grub, Jakarta, 2015.
- Ismail Sholihin, *Manajemen Strategi*, (Jakarta : Erlangga, 2012).
- John A.Pearce II, Dkk, *Manajemen Strategis-Formulasi, Implementasi, dan Pengendalian*, Salemba Empat, Jakarta, 2008

Kartini Kartono, *Pengantar Metode Riset Sosial*, cet. Ke-VII, Mandar Maju, Bandung, 1996.

Kementrian Agama, *Al-Quran Tajwid dan Terjemahan nya*, Sigma, Jakarta, 2010

Lexy Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, P2LPTK, Dirjen Dikti Depdikdub, Jakarta, 2004

Mardalis, *Metode Penelitian Sebagai Pendekatan Proposal*, Bumi Aksara, Jakarta, 2004.

Melayu S.P Hasibuan, *Manajemen Dasar Penegertian Dan Masalah*, Jakarta : Bumi Aksara, 2009.

Muhammad, *Manajemen Keuangan Syariah*, Upp Stim Ykpm, Yogyakarta, 2014

Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin, *Manajemen produksi modern*, Jakarta, Bumi Aksara, 2014.

S. Nasution, *Metode Penelitian Naturalistik Kuantitatif*, Tarsito, Bandung, 2002

S. Margono, *Metode Penelitian Pendidikan*, RinekaCipta, Jakarta, 1997

Suyadi Prawirosentono, *Manajemen Operasi*, PT Bumi Aksara, Jakarta 2009

Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kwantitatif, Kualitatif, dan R & D*, Alfabeta, Bandung, 2008.

Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Edisi Refisi III cet. Ke-IV, Rineka Cipta, Jakarta, 1998.

VeithzalRivai, Dkk, *Islamic Economics*, BumiAksara, Jakarta, 2009.

https://books.google.co.id/books?hl=id&ir=&id=PRFfhYdzyawC&oi=fnd&pg=PA21&dq=manajemen+operasional+syariah&ots=mzTqlu08wF&sig=FP8eY4AgURPNtrUNXUcwKblG5xE&redir_esc=y#v=onepage&q=manajemen%20operasional%20syariah&f=true

<blogspot.co.id/2013/04/konsep-manajemen-syariah.html?m=1>